Großes Back- und Süßspeisen-Buch

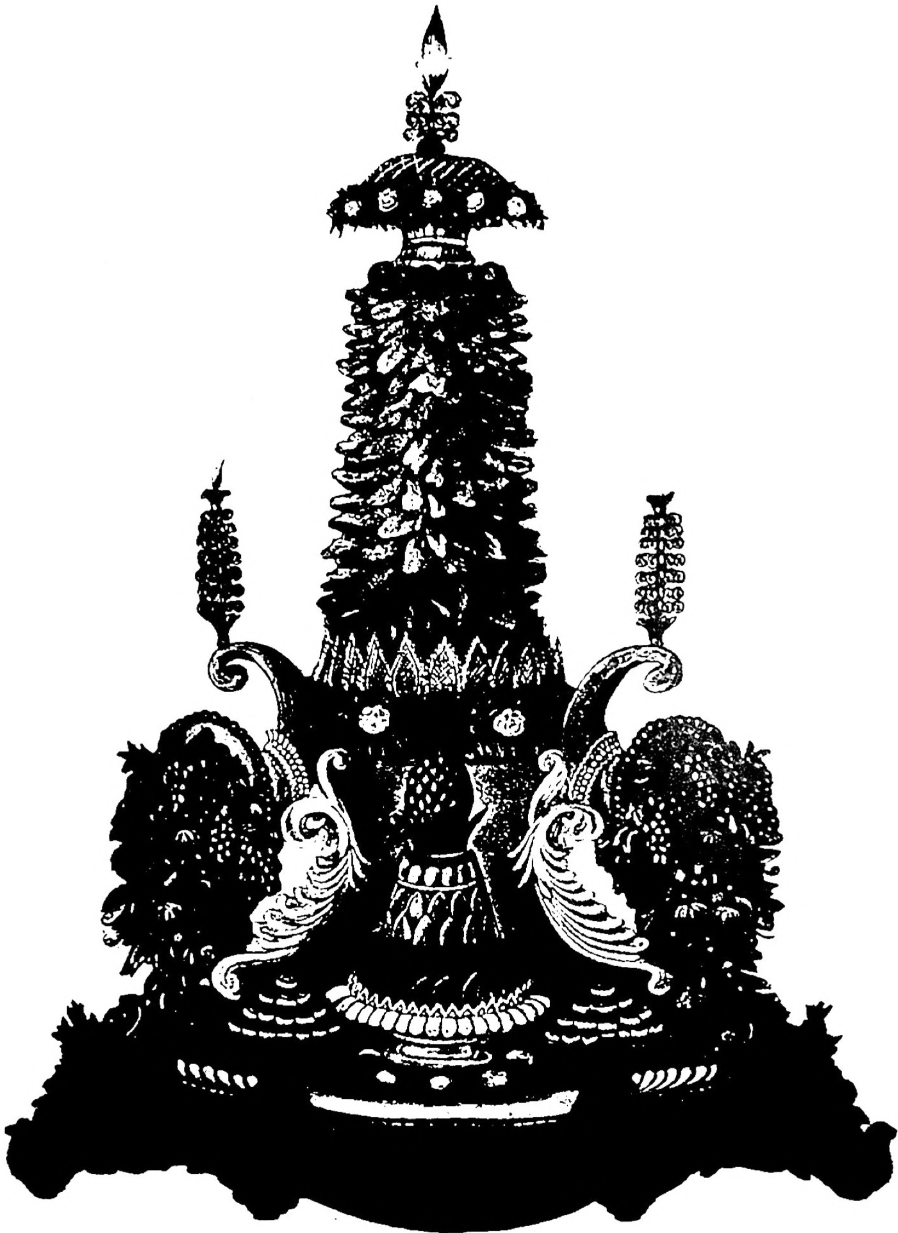
von

Rudolf Karg



Heinrich Killinger
Konditoreibücherverlag
Leipzig u. Nordhausen

Tafel 1



Baumkuchen-Aufsatz.

PRÄMIIERT

GOLDENE MEDAILLE UND
EHRENPREIS LEIPZIG 1902

Großes Back- und Süßspeisen-Buch

von

RUDOLF KARG
Königl. Mundkoch und Backmeister
in den Küchen Sr. Majestät des Kaisers

Dritte vermehrte Auflage

Mit 127 farbigen Tafeln und Abbildungen



HEINRICH KILLINGER, ~~KONDITOREIBÜ~~CHER-VERLAG
LEIPZIG UND NORDHAUSEN



Vorwort.

Auf jedem Gebiet des gewerblichen Lebens, so auch in der allgemeinen Kochkunst bereits, geben zahlreiche Werke in der betreffenden Fachliteratur die wissenswertesten Auskünfte. Nur auf dem Gebiete der feinen Back- und Speisenküche, welche die Konditorei gleichsam in sich schliesst, war bisher gewissermassen die Überlieferung der Kunst von Hand zu Hand noch bis heute allein die Regel.

An Lehr- oder Nachschlagebüchern, dem Fortschritt der Zeit entsprechend, fehlte es ganz.

Dem vielfach bereits erörterten Bedürfnis nach solchen abzuhelfen, ist der Zweck dieses Buches, das ich nach langem Zögern erst auf wiederholtes Drängen befreundeter Kollegen der Öffentlichkeit zu übergeben wage.

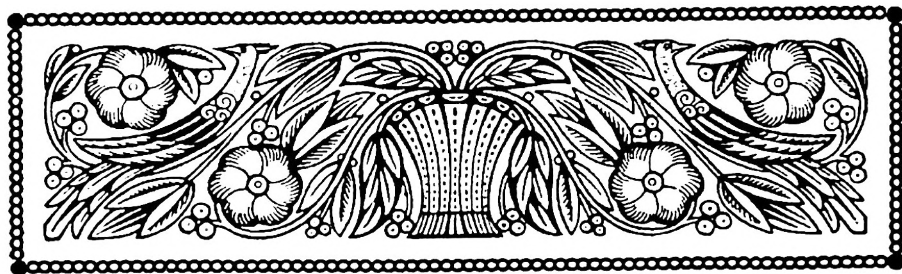
Möchte es als das aufgenommen werden, was es sein soll, ein Versuch, unsere Kunst in ihrem ganzen Umfange klarzulegen und einen Überblick über ihre Einzelheiten und über ihre Ausübung zu schaffen, sodass der Lernende nicht nur einen Leitfaden, sondern der Meister und jeder für das Gebiet sich Interessierende ein willkommenes Nachschlagebuch in ihm findet.

In solchem Bestreben habe ich meine während einer 32jährigen Tätigkeit in der Königlichen Hofküche als Mundkoch und Backmeister gesammelten Erfahrungen zusammengestellt und mich hierbei gern an die Lehren der wohl allgemein als bedeutende Meister der Kochkunst anerkannten ehemaligen Küchenmeister Kaiser Wilhelm I., Emil Bernard und Urbain Dubois, unter deren Leitung ich lange Zeit zu arbeiten die Ehre hatte, angelehnt.

Alle Anweisungen sind auf das Sorgsamste erprobt und zur Ausführung gekommen, wie auch das Ganze, soweit es in den Rahmen der einzelnen Abteilungen gehört, gewissenhaft zusammengestellt ist. Besonders diese 3. Auflage hat, neben einer nochmaligen gründlichen Durcharbeitung, eine ganz bedeutende Erweiterung in einzelnen Abteilungen erfahren und hoffe dadurch den Wünschen Vieler in ergiebigster Weise nachgekommen zu sein. Wenn sich aber trotzdem noch hier und da ein Fehler eingeschlichen haben sollte, so bitte ich um freundliche Nachsicht; jeder Hinweis darauf sowie auf etwaige Lücken bzw. nötige Ergänzungen wird dankbar entgegengenommen und beachtet werden.

Berlin, 1910

Rudolf Rang



I. ABTEILUNG.

Kalte süße Speisen.

Entremets froids.

FÜR die Zubereitung dieser Speisen kommt als ein wesentlicher Bestandteil Gelatine oder Hausenblase in Betracht, deren Anteil zu den einzelnen Rezepten nach Gewicht oder Blättern zu bestimmen nicht verläßlich wäre, da ihre Güte an und für sich verschieden ist, und bei der Zubereitung kleiner Mengen durch das Klären mehr oder minder von diesen verloren geht. Es wird deshalb dieser Anteil durch die Gewichtsangabe der für den Gebrauch hergerichteten Gelatine, die fachmännisch mit „STAND" bezeichnet wird, bestimmt. Um nun aber einen Anhalt für rohe Gelatine zu haben im Fall kein Stand vorhanden ist, sind die Gewichtsteile derselben in Parenthese bei jedem Rezept beigefügt.

Stand von Gelatine.

Colle de la Gelatine.

DIE Gelatine ist mindestens eine halbe Stunde in kaltem Wasser zu weichen und dann in einer Kasserole mit etwas Weißwein und soviel Wasser anzusetzen, daß das Gewicht der rohen Gelatine nach dem Auflösen etwa um das achtfache erhöht wird. Um einen von etwa ein viertel Pfund roher Gelatine so hergerichteten Stand zu klären, ist das in etwas Wasser geschlagene Weiße von zwei bis drei Eiern sowie der Saft von zwei Zitronen zu nehmen. Diese

Zusammensetzung wird gut durchgerührt, die Kasserolle mit einem Deckel geschlossen und im Wasserbade auf Feuer gebracht. Nachdem die Gelatine zergangen ist, wird die Mischung mit einer sauberen Drahtrute durcheinandergeschlagen und solange gekocht, bis das Eiweiß vollständig gar ist. Sobald letzteres nach dem Abnehmen der Kasserolle vom Feuer sich vollständig gesondert hat, ist die geklärte Gelatine langsam durch ein gespanntes dünnes Leinentuch zu gießen und dieses Verfahren zu wiederholen, falls dieselbe durch den Druck des Aufgießens noch trübe geblieben sein sollte. Das Leinentuch muß vor dem Gebrauch in heißem Wasser ausgerungen sein und auch sonst äußerste Sauberkeit angewendet werden, da schon die geringste Spur Fett den Stand trübe macht. Die Kasserolle darf nicht fest auf dem Boden des Wasserbades stehen, da Gelatine leicht anbrennt.

Stand von Hausenblase.

Colle de Poisson.

DIE innere Haut der Schwimmblase des Hausen oder Stör wird in gleicher Weise wie die Gelatine zum Stand hergerichtet und vorzugsweise zur Bereitung von Weingallerten verwendet, weshalb sie in der feinen Küche auch nicht fehlen darf. Ihre Zubereitung beansprucht mehr Zeit als die der Gelatine und sie ist auch teuerer als diese und daher nach und nach immer mehr von ihr verdrängt worden. Das Verfahren ist dasselbe wie beim Gelatine-Stand, nur daß kein Eiweiß, sondern an Stelle desselben ein Eßlöffel Zucker zu nehmen ist.

Stand von Kalbsfüßen.

Colle de Pieds de Veau.

DIE direkte Verarbeitung von Kalbsfüßen zu Stand ist heute weniger gebräuchlich; sie wird vorzugsweise da noch Anwendung finden, wo Gelatine oder Hausenblase nicht erhältlich ist. Die Herrichtung beansprucht bedeutend mehr Zeit und Arbeit wie

die des Gelatine-Standes, während die Eigenschaften sonst dieselben sind. Die Kalbsfüße werden gesäubert, leicht über einer Spiritusflamme gesengt, dann ausgebeint und nach mehrmaligem Waschen in Wasser und Weißwein, von welch' letzterem auf zwölf Kalbsfüße etwa eine Flasche zu rechnen ist, zu einer starken Brühe recht weich gekocht. Diese Brühe wird nach dem Erkalten recht sauber entfettet und dann zum Klären wie die Gelatine weiter behandelt.

Läuterzucker zu Weingallerten usw.

Sirop pour Gelée au Vin etc.

ALS Zucker wird gute Raffinade ohne Blau verwendet. Dieselbe ist jedoch zum Gebrauch noch dadurch vorzubereiten, daß etwa 1½ Kilo derselben in ½ Liter Wasser mit einer halben Zitrone ohne Schale langsam durch Kochen aufgelöst werden, währenddessen der entstandene Schaum nicht unterkochen darf, sondern sauber abgenommen werden muß. Beginnt der Zucker eine leichte gelbe Karmellfarbe anzunehmen, dann werden noch ¾ Liter Wasser hinzugefügt und, sobald derselbe goldklar gekocht ist, wird dieser auf ein Tuch, welches in klares Wasser getaucht und dann trocken ausgerungen sein muß, wie die Gelatine gegossen. In diesem Zucker kann Vanille, Zitrone, Apfelsine usw. getan werden, um demselben nach Bedarf Geschmack zu geben.

Klären von Zitronen- und Apfelsinensaft.

Clarification des Suc des Citrones et d'Oranges.

WEISSES Filtrierpapier wird in klarem Wasser eingeweicht, ganz fein zerstoßen, mehrmals in frischem Wasser gewaschen und dann auf ein feines Haarsieb getan. Sobald durch den so hergerichteten Filter Wasser klar abläuft, kann derselbe zum Klären des Saftes benutzt werden.



Allgemeines für Gallertspeisen.

BEI der Zusammensetzung von Gallertmassen ist zu achten, daß der Stand mit dem Läuterzucker noch warm gemischt wird. Jedoch darf der Wein erst zugesetzt werden, sobald die erste Mischung ziemlich abgekühlt ist, da sonst leicht eine Trübung des Gallerts entstehen kann.

Gleichzeitig sind bei jeder Zusammenstellung eines Gallerts noch folgende Anhaltspunkte zu beachten:

Auf einen Liter Flüssigkeit werden 15 Gramm Gelatine zum gefrornen, 25 Gramm zum ungeklärten und 35 Gramm zum geklärten Gallert genommen, sowie 300—400 Gramm Zucker, je nach Säuregehalt der Flüssigkeit.

Aus Anlaß, daß die Güte der Gelatine sehr verschieden ausfällt, wie schon eingangs erwähnt wurde, ist es ratsam, stets nach der Zusammenstellung einer Gallertmasse eine Probe hiervon in einem kleinen Becher auf Eis zu stellen, um im jedweden Falle bei zuviel Festigkeit mehr Flüssigkeit und bei zu großer Feinheit mehr Stand zusetzen zu können. Die Probe soll nicht fester sein, als daß sie sich in ihrer Form halten kann; denn gerade in einer möglichst kalten und dabei doch zarten, d. h. eben erst zur Festigkeit übergehenden Masse wird die Vorzüglichkeit des Gallerts gefunden.

Bei Speisen, zu denen zuvor in die Formen ein Gallertspiegel eingegossen ist und der längere Zeit auf Eis gestanden hat, ist es zum Vorteil, daß vor dem Füllen dieser ein wenig flüssigen Gallerts auf den Spiegel gegossen wird, um eine bessere Bindung zu erhalten, wodurch verhütet werden soll, daß beim Stürzen der Speise der Spiegel nicht in der Form sitzen bleibt.

Ein gleiches ist auch bei chemisierten Speisen zu beachten.

Zum Stürzen der mit Gelatine hergestellten Speisen aus der Form wird diese in ein mit warmem Wasser gefülltes Geschirr schnell hineingetaucht und wieder herausgezogen, die Oberfläche schnell abgetrocknet und zum Stürzen auf die bestimmte Schüssel gestellt. Indem Form und Schüssel zusammengehalten werden, wird kurzes Schütteln zum Lösen der Speise genügen.

Das Wasser zum Stürzen der Gallerte muß ziemlich warm gehalten werden, wogegen bei Cremespeisen dasselbe weniger warm zu halten ist.

Sind Cremespeisen mit einem Gallertspiegel garniert, dann muß die Form am eingegossenen Spiegel einen Augenblick länger in warmes Wasser gehalten werden als die übrige Form, da der Gallert zum Lösen mehr Wärme gebraucht als der Creme.

Müssen Gallerte am Tage vor dem Genuß derselben hergestellt werden, dann sind dieselben nicht zu fest zu halten, da das Eis sie noch sehr zusammenzieht.

Sollte trotz aller Vorsicht der Gallert zu zart ausgefallen sein, so daß ein Auseinanderfallen desselben zu befürchten ist, so empfiehlt es sich, denselben mit Form in gesalzenes Eis zu stellen, damit er noch mehr erstarren kann. Das Stürzen würde in diesem Fall erst kurz vor dem Anrichten vorzunehmen sein.



1. Gefrorner Ananas-Gallert.

Gelée à l'ananas frappé.

EINE schöne frische Ananas wird von der Schale und dem Kernhaus befreit und in feine Filets geschnitten; diese werden mit 750 Gramm Raffinadezucker, 1/2 Liter Wasser und 1/2 Schote Vanille eine halbe Stunde langsam gekocht und dann zum Erkalten gestellt.

Hierauf werden 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Sekt und 400 Gramm geklärter Hausenblase- oder 500 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine) hinzugetan und die Masse so lange auf Eis gestellt, bis die Ananasfilets sich nicht mehr senken können. Dann werden die Formen mit diesem Gallert gefüllt und ebenfalls auf Eis gestellt, auf dem sie nach dem Erstarren des Gallerts zugedeckt und mit Eis und Salz fest umgeben werden, sodaß der Gallert, der sehr zart gehalten werden muß, durch das Gefrieren seine erforderliche Festigkeit bekommt.

Um das Eindringen von Salzwasser in die Formen zu verhindern, sind die Deckel mit Butter abzudichten.

Auch dieser Gallert darf erst kurz vor dem Auftragen auf die Tafel gestürzt werden; kleine Kuchen können zum Garnieren dienen.

Die Schale und das Kernhaus der Ananas können mit Zucker gekocht und in Flaschen zur gelegentlichen Verwendung zu Punsch oder Bowle aufbewahrt werden.

2. Apfel-Gallert.

Pain aux pommes.

VON 20 weissen säuerlichen Äpfeln und $^1/_2$ Liter Läuterzucker wird ein weißes Püree gekocht, welches durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit 30 Gramm geweichter und gelöster Gelatine oder 20 Gramm Hausenblase zu einem Gallert hergerichtet wird. Nach genügendem Ausfall der Probe sind unter den etwas erkalteten Gallert einige Löffel geschlagener Sahne zu ziehen und glatte Zylinderformen, deren Böden mit klarem roten Gallert ausgegossen sind, mit dieser Masse zu füllen.

Zur Garnierung werden kleine Baisers benutzt, während in die Mitte Schlagsahne gefüllt wird.

3. Apfelsinen-Gallert.

Gelée aux oranges.

(Mit Abbildung.)

DIESER Gallert ist von jedermann sehr leicht herzustellen, da es nicht unbedingt nötig ist, daß der zu demselben benötigte Stand geklärt wird. 750 Gramm Raffinadezucker, mit $^1/_2$ Liter Wasser gekocht, sind auf 8 fein geschälte Apfelsinenschalen zu gießen. Sobald diese genügend ausgezogen sind, ist der Zucker durch ein feines Sieb in einen Napf zu gießen und demselben der Saft von den 8 Apfelsinen und 6 Zitronen, sowie 1 Flasche Rheinwein, $^1/_2$ Liter Wasser und 60 Gramm Hausenblase oder 70 Gramm Gelatine aufzulösen und beizugeben. Entspricht die Probe dieses Gallerts dem gewünschten Geschmack, so ist der vierte Teil der Masse stark orange zu färben und mit ihm der vierte Teil der dazu bestimmten Form zu füllen. Die übrig bleibende Masse ist, sobald sie dem Gelieren nahe kommt, mit einer Schneerute recht blasig, aber nicht etwa so schaumig, daß sie weiß wird, zu schlagen. Es soll hierdurch das blasig-trübe Aussehen der Apfelsinenfrucht nachgeahmt werden. Mit dieser Masse sind alsdann die Formen ganz zu füllen.

Als gefällige Garnitur werden mit Gallert gefüllte Apfelsinen in sechs Teile geschnitten und diese um den Gallert gelegt.

4. Gefüllte Apfelsinen.

Oranges au gelée de vin.

SCHÖNE saftige Apfelsinen sind soweit abzuschneiden, daß sie ausgehöhlt werden können und zwar so sauber, daß die Schale klar ist, also alle Faserchen von ihr entfernt sind. Die Schalen werden alsdann

in kochendes Wasser geworfen, fünf Minuten darin gelassen und darauf in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet und in klein gestoßenes Eis gesetzt; sofern sich etwa Löcher in ihnen, da wo die Blütenknoten sich befinden, gebildet haben sollten, so können diese mit Butter von außen beklebt werden.

In diese Schalen wird eine Apfelsinengallertmasse gefüllt, welche aber nicht geschlagen, sondern nur etwas rot gefärbt wird.

Die mit dem fest erstarrten Gallert gefüllten Apfelsinen werden in sechs Teile zerschnitten und können so abwechselnd mit frischen Orangeblättern als Garnitur benutzt werden.

5. Apfelsinen-Körbchen.

Corbeilles d'oranges.

(Mit Abbildung.)

DIE Apfelsinen sind in derselben Weise wie zu den gefüllten Apfelsinen vorzubereiten, die Schalen werden aber nach der nebenstehenden Skizze körbchenförmig ausgeschnitten.



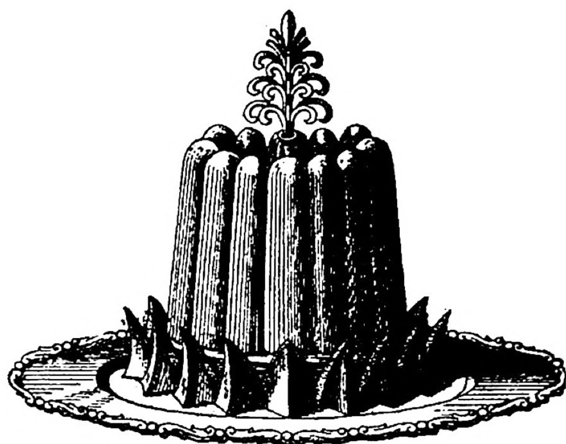
Zur Füllung der in Eis gestellten Körbchen wird wieder Apfelsinengallert benutzt. Außerdem werden aber kleine Förmchen, welche einer ausgeschälten halben Apfelsine nachgebildet sind, mit dem Gallert gefüllt, welcher nach dem Erstarren zu den gefüllten Körbchen gestürzt und mit diesen zusammen unter Benutzung frischer Orangeblätter als Ausschmückung auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel in drei Etagen so angerichtet wird, daß in der unteren neun Körbchen, darauf deren vier und oben nur ein Körbchen angeordnet wird.

6. Aprikosen-Gallert.

Pain d'abricots.

DER Boden glatter Zylinderformen wird mit schönen Kompottaprikosen und klarem Weingallert etwa einen Finger dick bedeckt. Dann werden 20 schöne reife Aprikosen von Schale und Steinen befreit, mit 1 Liter Wasser, 750 Gramm Zucker und 8 abgezogenen Aprikosenkernen einmal aufgekocht und durch ein sauberes Haartuch oder, falls solches nicht vorhanden ist, durch ein feines Haarsieb gestrichen. Hierzu werden 300 Gramm Hausenblase- oder 450 Gramm Gelatine-Stand (70 Gramm Gelatine), $^1/_2$ Flasche Rheinwein, $^1/_2$ Flasche Champagner und etwas Creme

Kalte süße Speisen.



No. 3. Apfelsinen-Gallert.



No. 5. Apfelsinen-Körbchen.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

de noyaux genommen. Sobald die Probe von dieser Masse genügt, sind die Formen mit derselben bis zum Rande zu füllen und dann auf Eis zu setzen.

Zur Tafel ist die Speise recht kalt zu bringen. Zu ihr wird mit Vanillezucker gesüßte Schlagsahne in Saucièren gegeben, auch kann sie mit kleinen Baisers garniert werden.

7. Aprikosen-Gallert mit Reis.

Pain d'abricots au riz.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolinenreis sind sauber zu waschen und mit ausreichend bemessenem Wasser recht weich zu kochen, dabei ist aber das Rühren zu vermeiden, damit die Reiskörner möglichst ganz bleiben. Nach Abkühlen in kaltem Wasser wird der Reis zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet und dann mit etwas Weißwein und Zucker nochmals aufgekocht und wiederum zum Ablaufen und Abkühlen auf ein Sieb gebracht. Außerdem ist von 24 durchgestrichenen Aprikosen, $^1/_2$ Liter Vanilleläuterzucker, $^1/_2$ Flasche Champagner und 60 Gramm in kaltem Wasser geweichter und darauf gelöster Gelatine oder 50 Gramm ebenso behandelter Hausenblase ein zarter Gallert herzurichten. Die Aprikosen sind vorteilhaft in Zucker einmal aufzukochen, damit sie gelb bleiben, da sonst die rohe Aprikose leicht braun und unansehnlich wird. Ist die Probe nach Wunsch, dann wird dem bis zum Gelieren erkalteten Gallert der abgekühlte Reis zugesetzt.

Glatte in Eis stehende Zylinderformen werden zunächst mit klarem Noyaux-Gallert ausgegossen, die Böden derselben mit halben Aprikosen, die als Kompott zubereitet sind, garniert und diese wieder mit klarem Gallert bedeckt. Nach dem Erkalten dieser Lagen werden die Formen bis zum Rande mit dem mit Reis durchzogenen Gallert gefüllt und fest in Eis gesetzt. Beim Anrichten wird in die Mitte festgeschlagene Sahne mit Marasquino getan, während ringsherum kleine Aprikosenkuchen gelegt werden.

8. Aprikosen-Gallert auf Herzogin Art.

Pain d'abricots à la duchesse.

VON 2 Dutzend reifen Aprikosen und $^1/_2$ Liter Vanilleläuterzucker ist ein feines Püree herzustellen, dem 300 Gramm Hausenblase- oder 450 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine), 2 Deciliter Mandelmilch und der Saft von 4 Apfelsinen zuzusetzen sind. Nachdem die Probe

gelungen ist, werden 2 in Eis gesetzte Formen mit dieser Masse vollständig ausgegossen und dann in ihnen schichtweise kleine halbe Aprikosen geordnet, die vorher als Kompottfrucht zubereitet und auf einem Tuch gut abgetrocknet waren. Die einzelnen Schichten der Aprikosen werden mit der Masse ausgefüllt bezw. bedeckt, diese selbst muß selbstverständlich vor dem Aufbringen jeder neuen Schicht erstarrt sein.

Der Gallert ist bis zum Gebrauch in der Form auf Eis zu halten und dann auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel zu stürzen.

9. Band-Gallert.

Gelée rubanée.

VON einem Wein-Gallert wird eine kleine Portion mittelst einer Drahtrute weiß geschlagen, eine zweite rot gefärbt und ebenfalls geschlagen, sowie eine dritte mit fein gehackten Pistazien gemischt. Sobald diese Massen dem Erkalten nahe, d. h. noch nicht fest aber auch nicht mehr dünnflüssig sind, werden mit ihnen die Riefen einer entsprechenden in Eis gestellten Form derart garniert, daß je ein roter, ein weißer und ein grüner Streifen zu stehen kommt und dann eine Riefe frei bleibt. Sobald diese Streifen fest geworden sind, ist die Form mit klarem Gallert auszufüllen.

Zur Garnitur gehört ein Butterbiskuit, das in drei Platten zu backen ist, von denen die eine weiß, die zweite mit etwas Schokolade braun und die dritte mit etwas Bretonfarbe rot zu halten ist. Diese Platten sind mit Aprikosenmarmelade zusammenzusetzen und von ihnen $1^1/_2$ cm starke und 5 cm lange Streifen zu schneiden, welche mit ihrer Schnittfläche um den Gallert zu ordnen sind.

10. Birnen-Gallert.

Pain aux poires.

VON 20 weißen Birnen wird ebenfalls ein Püree gekocht, welches durch ein feines Haarsieb gestrichen, ebenso behandelt wird wie der Apfelgallert, nur daß $^1/_2$ Flasche Rheinwein mehr zugesetzt wird.

Als Garnitur werden kleine Biskuitbirnen benutzt, die mit einer Apfelsinenglasur überzogen und mit Stielen von Angelika versehen sind, während die Backen rosa geschminkt werden.

12. Champagner-Gallert.
Gelée au vin de champagne.
(Mit Abbildung.)

VIERHUNDERTFÜNFZIG Gramm geklärter Hausenblase-Stand oder 600 Gramm Gelatine-Stand (75 Gramm Gelatine) werden in einer Kasserolle oder Schüssel erwärmt und mit $^1/_2$ Liter Läuterzucker, in dem die gelben Schalen 1 Zitrone und 1 Apfelsine mit etwas Vanille ausgezogen sind, mit 1 Flasche Champagner und 1 Flasche Rheinwein gemischt.

Diese Mischung wird dann soweit abgekühlt, bis sie zu gelieren beginnt. Durch Hochziehen der Masse mittels eines Füllöffels werden Luftbläschen erzeugt, welche das Perlen des Champagners vorstellen sollen. Der jetzt fertige Gallert wird in gut verzinnte und schön gemusterte Kupfer- oder Blechformen gefüllt, die bis zum Anrichten in Eis zu verpacken sind.

Bei Benutzung von metallenen Schüsseln zum Servieren werden zweckmäßig, um ein Oxydieren der Schüsseln durch den Säuregehalt des Gallerts zu vermeiden, schön gekniffte Servietten untergelegt. Als Garnitur können kleine trockene Kuchen eventl. in Papierkapseln oder Früchte um den Gallert geordnet werden.

Sollte dieser Gallert oder einer der weiter beschriebenen zur Besetzung von Buffets benutzt werden, so würde derselbe auf einem schön geschmückten Sockel angerichtet und oben mit einer gesponnenen Feder von Bonbonzucker, deren Herrichtung unter «Bearbeitung von Zucker» besprochen wird, geschmückt werden können.

13. Champagner-Gallert in Gläsern.
Gelée au vin de champagne en verres.

DIE vorangegangene Mischung wird so zart gehalten, daß sie erst im eiskalten Zustand geliert. Von der Hälfte dieser Masse werden Champagnergläser, die recht kalt sein müssen, je halb gefüllt und dann fest in Eis gesetzt. Die andere Hälfte der Mischung wird mit einer Drahtrute zu weißem Schaum geschlagen und mit diesem die Gläser, nachdem der erst eingefüllte Gallert erstarrt ist, bis zum Rande nachgefüllt.

Zu den auf Tabletten zu servierenden Gläsern wird trockenes Biskuit gegeben.

14. Champagner-Gallert mit Walderdbeeren.
Gelée au vin de champagne, aux fraises de fôret.

IN einer Champagnergallertmasse, die aber nicht geschlagen werden darf, sondern in seiner Urform verbleiben muß, werden, sobald er geliert, schöne große Walderdbeeren, die gesäubert und abgetrocknet sein müssen,

behutsam eingelegt und mit der Masse dann die Formen gefüllt. Dieser Gallert darf nicht schon Tags vor dem Genuss mit den Erdbeeren zusammengesetzt werden, da die Körner derselben streng bitter sind und und bei langem Stehen ihren Geschmack dem Gallert mitteilen und außerdem auch die Erdbeeren selbst durch das lange Stehen auf Eis hart würden.

Auch hierzu können kleine verschiedene Kuchen mit Geschmack und Garnitur von Erdbeeren gegeben werden.

Beliebt ist es ferner, diesen Gallert in Kristallglasschalen zur Tafel zu bringen; der Gallert muß dann aber so zart gehalten werden, daß er im eiskalten Zustande nur gerade geliert. Es ist deshalb ratsam, den Gallert mit Schalen bis zum letzten Augenblick im Eis stehen zu lassen.

Zu diesem Gallert werden Katzenzungen serviert.

15. Gallert von Danziger Goldwasser.

Gelée à l'eau-de-vie de Dantzig.

VIERHUNDERT Gramm geklärter Hausenblase- oder 500 Gramm Gelatine-Stand (55 Gramm Gelatine) werden mit 1/2 Liter Läuterzucker, 1/4 Liter Danziger Goldwasser und 1 Liter destilliertem Wasser zum Gallert hergerichtet. Sofern die Mischung nicht süß genug befunden wird, kann Läuterzucker nach Belieben nachgetan werden. Dieser Gallert kann zart gehalten werden und es steht im Belieben, ihm, wenn er ziemlich erkaltet ist, beim Einfüllen in die Formen noch einige Flitterchen echten Goldschaums beizugeben.

Der Gallert muß recht kalt auf die Tafel gebracht werden; für ihn eignet sich eine kleine Garnitur von Fruchtkuchen am besten.

16. Demidoff-Gallert.

Pain à la Demidoff.

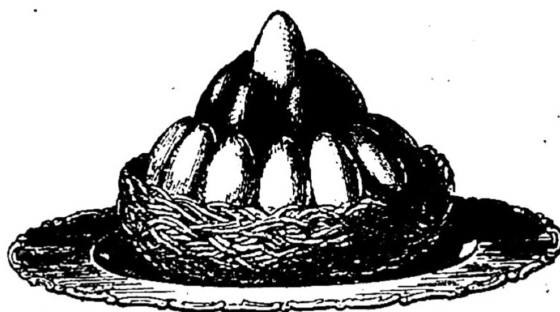
EIN in einer Spitzkegelform gebackener zarter Butterbiskuit wird nach dem Erkalten so weit ausgehöhlt, daß nur eine Wandung von 1 Zentimeter stehen bleibt. In den so erhaltenen Hohlraum wird eine Masse gefüllt, die in folgender Weise zu bereiten ist:

Einem Püree von 8 Pfirsichen sind 1/2 Liter Läuterzucker mit Vanille und 100 Gramm Hausenblase- oder 150 Gramm Gelatine-Stand beizumischen. In dieser Masse läßt man 8 Pfirsichkerne zur Verstärkung des Geschmacks ziehen und fügt ihr nach dem Erkalten noch 1/8 Liter fest geschlagene Sahne zu. Der mit der Masse gefüllte Biskuitkegel wird in

Kalte süße Speisen.



No. 12. Champagner-Gallert.



No. 17. Eier von Mandel-Gallert.

Eis gesetzt, nachdem die Füllung vollständig erstarrt ist, aus der Form gestürzt und mit einer rosa gefärbten Marasquinoglasur überzogen, welche nach dem Trocknen noch mit Schokoladensahne verziert werden kann. Der fertige Kegel wird auf einem Holzsockel, der mit Marzipan oder Tragant garniert ist, angerichtet und mit kleinen, je mit einem halben Pfirsich belegten Mürbekuchen garniert.

Mit Pfirsichläuterzucker gesüßte Schlagsahne wird in Saucièren besonders gegeben.

17. Eier von Mandel-Gallert.

Des oeufs de blanc-manger.

(Mit Abbildung.)

MÖGLICHST gleich grosse Eier werden in der Weise ihres Inhalts entleert, daß an der breiten Spitze eine runde Öffnung von 1 Zentimeter Durchmesser und an der gegenüberliegenden Spitze nur eine kleine Öffnung mit einer Nadel gemacht wird; von dieser letzteren aus wird der Inhalt durch die große Öffnung ausgepustet. Die ausgeleerten Schalen werden sauber ausgewässert, abgetrocknet, an der kleinen Öffnung mit Butter verklebt und dann als Formen in klein gestossenes Eis gestellt. In dieselben wird dann Mandelmilch-Gallertmasse gefüllt, von welcher ein Teil unter Zusatz von ein wenig Marasquino rosa, der zweite mit klar gemachter Schokolade braun gefärbt, der dritte aber weiß gelassen ist.

Sobald die Eier erkaltet sind, d. h. der Gallert fest geworden ist, wird jedes Ei in warmes Wasser getaucht und die Schale schnell entfernt. Die eiartigen Gallerte werden alsdann in eiskaltem Wasser abgespült und auf ein geruchfreies Tuch zum Trocknen gelegt. Angerichtet werden dieselben in Nestern, welche auf mit Servietten belegten Schüsseln zu setzen sind. Zu den Nestern kann aus halbem Blätterteig gebacknes Stroh benutzt werden. Von dem ganz dünn auszurollenden Teig sind feine Nudeln zu schneiden, die unter Zuhilfenahme von Mehl leicht auf Bleche, aber nicht übereinander, zu streuen und in einem abgekühlten Ofen zu backen sind, damit sie recht trocken werden und hell bleiben.

Einen besonderen Tafelschmuck bietet ein von gesponnenem Zucker hergestelltes Nest, dessen Zubereitung in der VIII. Abteilung erläutert wird.

18. Englischer Frucht-Gallert.

Gelée macedoine à l'englais.

EIN halb Liter Läuterzucker, der geklärte Saft von 6 Zitronen und 1 Liter abgekochtes filtriertes Wasser werden mit 220 Gramm geklärtem Hausenblase- oder 300 Gramm Gelatine-Stand (45 Gramm Gelatine) zu einer Gallertmasse gemischt.

Mit diesem Gallert werden der Jahreszeit entsprechend frische ausgereifte Früchte, wie Himbeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren zusammen, oder Kirschen mit Aprikosen usw. in Formen nach Vorschrift eingesetzt. Kurz vor dem Gebrauch wird der Gallert aus den bis dahin auf Eis stehenden Formen gestürzt und mit Sherry übergossen zur Tafel gegeben.

Kleines Gebäck, wie Katzenzungen, Löffelbiskuit u. a. m., werden dazu gereicht.

19. Englischer Orangen-Gallert.

Gelée anglais aux oranges.

ZU dem geklärten Saft von 30 Apfelsinen und 4 Zitronen werden ½ Liter Wasser und ½ Liter Läuterzucker, in dem die fein geschälte gelbe Schale von 8 Apfelsinen ausgezogen ist, sowie 400 Gramm geklärter Hausenblase- oder 450 Gramm Gelatine-Stand (55 Gramm Gelatine) genommen. Damit die Farbe möglichst der Apfelsine gleich kommt, ist rote Bretonfarbe entsprechend zu verwenden. Nachdem die Probe gelungen ist, wird die Masse in gleicher Weise wie beim Champagner-Gallert in Formen gefüllt und in Eis gesetzt. Erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel wird der Gallert nach Vorschrift auf die Schüssel gestürzt und mit kleinen Kuchen, welche mit Apfelsinenglasur überzogen sind, garniert.

20. Erdbeer-Gallert.

Pain de fraises.

WOHL können zu diesem Gallert alle Erdbeersorten verwandt werden, doch wird der Walderdbeere der Vorzug gegeben.

Auf 1—1½ Kilo Walderdbeeren wird je nach der Größe derselben (die kleinen geben nur wenig Mark) ½ Liter warmer Läuterzucker gegossen. Auch diese Masse wird nach dem Erkalten durch ein feines Haarsieb gestrichen, wobei aber darauf zu achten ist, dass die Körner nicht zu scharf gerieben werden, da die Masse sonst sehr leicht den bitteren, strengen Geschmack jener annehmen kann. Die durchgestrichene Masse wird dann mit 300 Gramm Hausenblase- oder 450 Gramm Gelatine-Stand (60 Gramm Gelatine), ½ Liter Wasser und ⅓ Flasche Rheinwein zum zarten Gallert hergerichtet. In die auf Eis gestellten Formen wird zunächst ein Spiegel von klarem Weingallert gegossen, in welchen schöne große Walderdbeeren zu streuen sind. Sobald dieser Spiegel erkaltet ist, wird auf demselben eine 1 Zentimeter starke Lage eines zart zu haltenden Gallerts gefüllt, der aus roher mit vanilliertem Läuterzucker gesüßter Schlagsahne und etwas Stand herzurichten ist. Nach dem Erstarren dieser

Lage werden, sobald auch der Erdbeergallert seine Festigkeit erhalten hat, die Formen mit diesem bis zum Rande gefüllt und auf Eis gesetzt. Angerichtet wird der fertige Gallert in der Mitte mit etwas gesüßter, festgeschlagener Sahne; als Garnitur können auch kleine von Baisermasse hergestellte und mit Erdbeeren gefüllte Körbchen benutzt werden.

Auch in einfacherer Weise kann dieser Gallert hergestellt werden, indem die durchgestrichene Erdbeermasse mit Zitronensaft herzhaft gemacht und ihr den angegebenen Stand und soviel Läuterzucker und Wasser zugesetzt wird, wie die Menge des angegebenen Weines etwa ausmacht. Mit dieser Masse, welche im Bedarfsfalle mit Bretonrot nachgefärbt werden kann, können die Formen unter Fortlassung des Spiegels ausgegossen werden. Zum Anrichten wird ebenfalls wenig gesüßte Schlagsahne gegeben, während als Garnitur kleine Kuchen mit Erdbeerglasur überzogen, Verwendung finden können.

21. Marmorierter Erdbeer-Gallert.

Pain de fraises à la marbre.

KLEINE Becher werden mit Mandel-Gallert gefüllt und in Eis gesetzt. Von den in den Bechern erstarrten Massen werden dünne Scheiben geschnitten, mit denen die auf Eis gestellten Formen marmorartig garniert und dann mit aus Walderdbeeren hergerichteter Gallertmasse nach No. 22 gefüllt werden. Nach dem Stürzen ist der Gallert mit Walderdbeeren und festgeschlagener Sahne zu füllen und mit kleinen Marasquinokuchen zu garnieren.

22. Erdbeer-Gallert mit Reis.

Pain de fraises au riz.

EIN Kilo ausgesuchter Walderdbeeren wird durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit 1/2 Liter Läuterzucker, 1 Flasche Rheinwein, 60 Gramm geweichter und gelöster Gelatine oder 50 Gramm ebenso hergerichteter Hausenblase, sowie etwas Bretonrot zu einem Gallert zusammengestellt, unter welchen, sobald er bis zum Gelieren erkaltet ist, 200 Gramm nach No. 77, Absatz b, zubereiteter Reis zu ziehen sind. Hiermit werden ebenfalls in Eis gesetzte Zylinderformen gefüllt, nachdem die Böden zuvor mit klarem, rosa gefärbtem Gallert chemisiert, hierauf große Erdbeeren rangiert und diese mit Gallert wieder bedeckt waren.

In die Mitte der angerichteten Gallerte wird geschlagene und ein wenig gesüßte Sahne mit Walderdbeeren gefüllt, während ringsherum kleine Genoisekuchen gelegt werden.

23. Erdbeersaft-Gallert.

Gelée au suc de fraises.

SIEBENHUNDERTFÜNFZIG Gramm Raffinadezucker sind mit Wasser zu einem dickflüssigen Läuterzucker zu kochen und in diesem $1^1/_2$ Kilo gut verlesene reife rote Gartenerdbeeren leicht zu überkochen, die dann auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet werden. Der abgelaufene Saft wird sofort nochmals durch ein in heißem Wasser ausgerungenes Leinentuch gegossen, um denselben recht klar zu erhalten.

Mit diesem Saft werden 450 Gramm geklärter Hausenblase- oder 600 Gramm Gelatine-Stand (75 Gramm Gelatine), 1 Flasche guter Moselwein, $^1/_2$ Liter Wasser in der bekannten Art zum Gallert hergerichtet.

Das zurückgebliebene Mark der Erdbeeren wird durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit festgeschlagener Sahne zum Füllen kleiner Baiserschalen benutzt, die als Garnitur des Gallerts verwendet und daher oben noch mit Schlagsahne dressiert werden. Zu dem Gallert wird Vanillenschlagsahne in Saucièren besonders gereicht.

24. George Sand-Gallert.

Pain à la George Sand.

SCHÖNE weiße, nicht zu große Pfirsiche werden geschält, entsteint, wie zum Kompott zubereitet und dann auf ein Tuch zum Ablaufen des Zuckers gelegt. Auf Eis gesetzte Timbal- oder Charlotteformen werden dann mit einem klaren Gallert, welchem Noyauxgeschmack zu geben ist, chemisiert, in denselben die Pfirsiche an Boden und Wandungen gleichmäßig garniert und mit Noyaux-Gallert verbunden, sodaß das Ganze eine geschlossene Masse bildet. Diese Arbeit kann insofern erleichtert werden, wenn man nach dem Garnieren des Bodens und dem Erkalten dieser Lage eine kleinere Form in die große setzt und in den so entstandenen Zwischenraum die Pfirsiche einlegt und zwischen diesen Gallert eingießt. Die kleinere Form muß nach dem Erstarren der Masse unter Eingießen warmen Wassers schnell herausgenommen werden. Der dann verbleibende Raum der garnierten Form wird mit einer zarten Masse von Pfirsich-Gallert gefüllt.

Als Garnitur sind kleine mit Mandelglasur überzogene Grenoisekuchen zu verwenden.

25. Gallert von Granatäpfeln.

Gelée au grenades.

ZU dem geklärten Saft von 8 schönen Granatäpfeln, 3 Zitronen und 5 Apfelsinen sind $^1/_2$ Liter Läuterzucker, in dem eine Schote Vanille ausgezogen ist, 400 Gramm geklärter Hausenblase- oder 500 Gramm

Gelatine-Stand (60 Gramm Gelatine), 1/2 Liter Wasser und 1 Flasche leichten Moselwein zuzusetzen. Sofern die Granaten die Masse nicht genügend färben sollten, kann mit etwas roter Bretonfarbe nachgeholfen werden.

Die mit dem Gallert gefüllten Formen, welche vorteilhaft Granatäpfeln nachgebildet sind, werden fest in Eis gesetzt und erst kurz vor dem Gebrauch angerichtet. Als Garnitur können bei Phantasieformen kleine von Genoise oder anderem Biskuit gebackene, mit Apfelsinenglasur überzogene, nachgeahmte Granatäpfel gegeben werden. Bei der Anwendung einer Granatapfelform selbst gibt ein Sockel von Butterbiskuit mit Marzipanblättern garniert, auf dem der Gallert gestürzt wird, einen schönen Schmuck.

26. Großherzog-Gallert von Mandeln.

Blanc-manger à la grand-dux.

ZYLINDERFORMEN werden in Eis gesetzt und die Böden derselben mit ganz klarem Wein-Gallert bedeckt, hierauf wird aus in Zucker klar gezogenen Glaskirschen ein Kranz gelegt, der wieder mit Gallert zu bedecken ist. Sobald diese Garnitur in den Formen erstarrt ist, wird die ganze Form mit klarem Gallert chemisiert und dieser mit grob gehackten Pistazien bestreut. Nach dem Erstarren dieses Überzuges werden die Formen mit Mandelmilch-Gallert ausgefüllt, dem Mandarinengeschmack gegeben ist. Der Gallert wird, nachdem er auf Eis fest geworden ist, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt.

Als Garnitur werden kleine Butterbiskuits benutzt, die mit einer Kirschwasserglasur überzogen, mit Pistazien bestreut und mit Aprikosen belegt sind.

27. Haushofmeister-Gallert.

Gelée à la maître d'hôtel.

IN einer Stürz- oder Charlotteform wird ein leichter Butterbiskuit gebacken, der nach dem Erkalten bis auf eine etwa 1 Zentimeter dicke Wandstärke ausgehöhlt wird. In dieselbe zuvor natürlich gereinigte Form ist, nachdem sie auf Eis gesetzt, klarer Gallert zu füllen, bis der Boden etwa 1 Zentimeter stark bedeckt ist; diese Lage wird dann mit schönen klaren Glaskirschen, in Zucker gezogenen Aprikosen und grünen Mandeln garniert und darüber wieder eine Lage Gallert aufgetragen. Auf diese letzte Lage ist nach dem Erstarren der ausgehöhlte Biskuit ohne Boden in die Form zu setzen. Gleichzeitig ist von 1 Liter Sahne, dem Gelben von 12 Eiern, 1 Schote Vanille und 200 Gramm Zucker über Feuer eine Masse zu legieren, der 12—15 Blatt in kaltem Wasser geweichte Gelatine zuzufügen sind. Sobald letztere aufgelöst ist, wird das Ganze durch ein feines Haarsieb

gegossen und, nachdem eine Probe die genügende Festigkeit ergeben, zu der Masse noch ein Gläschen Marasquino gegeben. — Mit diesem halb erstarrten Vanillengallert und einigen schönen zum Kompot hergerichteten Pfirsichen, welche man auf einem Siebe trocken ablaufen läßt, wird der Hohlraum des in der Form befindlichen Biskuits bis zum Rande gefüllt. Sind die Formen vollständig erkaltet, ist nur der Boden derselben in heißes Wasser zu tauchen, und der fertige Gallert kann dann auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt werden.

Für die Tafel wird die Biskuithülle mit fest geschlagener Sahne glatt überzogen und beliebig garniert. Um den Gallert herum können abwechselnd kleine Häufchen von grob gehacktem roten und weißen klaren Weingallert geordnet werden.

28. Himbeer-Gallert.
Pain de framboises.

EIN bis eineinhalb Kilo schöne Himbeeren sind durch ein Haartuch oder Haarsieb in einen porzellanenen Napf zu streichen. — Verzinntes Geschirr ist hierzu nicht geeignet, da Zinn alle Rotfrüchte bläulich färbt. — Zu diesem Saft sind 350 Gramm Hausenblase- oder 500 Gramm Gelatine-Stand (60 Gramm Gelatine), $^1/_2$ Liter Läuterzucker, 1 Schote Vanille, sowie 1 Flasche Moselwein, der zur Kostenersparnis auch durch abgekochtes Wasser mit Zitronensaft ersetzt werden kann, zuzusetzen. Ist die Masse schmackhaft und genügt die Probe, so kann jene in auf Eis zu stellende Formen oder Kristallglasschalen gefüllt werden. Im letzteren Falle, in dem der Gallert direkt in die Schalen aufgetragen wird, kann weniger Stand beigegeben werden, infolgedessen der Gallert zart ausfällt und daher auch schmackhafter ist. Wird aber Wert auf ein schönes Aussehen des Gallerts gelegt, dann kann man im ersteren Falle die Formen mit klarem Gallert und Himbeeren garnieren, darüber eine dünne weiße Lage von geschlagenem Gallert geben und dann erst die Formen bis zum Rande mit der fertigen Himbeer-Gallertmasse füllen. Die einzelnen Lagen müssen in der bekannten Weise auf Eis zum Erstarren gebracht und die Formen selbst nach dem Füllen auf Eis gehalten werden.

Angerichtet wird dieser Gallert mit einer Garnitur kleiner Himbeerkuchen und Himbeersahne in der Mitte.

29. Himbeer-Gallert mit Reis.
Pain de framboises au riz.

DIESER Gallert ist nach No. 22 herzurichten, indem statt der Erdbeeren $1^1/_2$ Kilo ausgesuchte Himbeeren Verwendung finden.

Die letzteren dürfen aber nicht mit Zinn, Zink oder Blech in Berührung gebracht werden, da sie sonst eine blaue Farbe annehmen.

30. Himbeersaft-Gallert.

Gelée au suc de framboises.

DER Gallert wird in gleicher Weise wie der Erdbeersaft-Gallert zubereitet, nur daß statt der Erdbeeren Himbeeren Verwendung finden.

Auch das zurückgebliebene Mark der Himbeeren wird durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit fest geschlagener Sahne vermengt zum Füllen kleiner Baisers benutzt, die zur Garnierung des Gallerts dienen.

Auch hier wird Vanillenschlagsahne in Saucièren gegeben.

31. Italienischer Gallert.

Gelée à l'Italienne.

VIERHUNDERTUNDFÜNFZIG Gramm geklärter Hausenblase oder 550 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine), $1/2$ Liter Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 2 Zitronen, 2 Mandarinen und etwas Vanille gezogen haben, eine Flasche italienischer Weißwein, eine halbe Flasche Sekt und ein Gläschen Vermouth di torino werden zu einem schönen Gallert zusammengestellt. Mit diesem werden nach befriedigendem Ausfall der Probe schöne Phantasieformen, die in Eis zu stellen sind, in folgender Weise gefüllt: Zunächst wird eine Schicht Gallert in die Formen getan und auf dieser ein Ring von Glaskirschen gelegt, die stark in Zucker gezogen haben müssen, damit sie ein möglichst klares Aussehen erhalten. Die Kirschen werden wieder mit Gallert überdeckt und, sobald auch dieser erstarrt ist, wird die Fläche mit abgezogenen und grob gehackten Pistazien bestreut, nachdem noch zuvor soviel flüssiger Gallert aufgetragen war, daß jene fest haften können. Nach dem Erstarren dieses Auftrages wird etwa einen Finger stark weiß geschlagener Gallert aufgegossen, und nachdem dieser fest ist, werden mit dem klaren Gallert die Formen gefüllt und im Eise belassen.

Kleine Kuchen mit Glasur von Orangenblüten bilden die Garnitur.

32. Kaiserin-Gallert.

Gelée à l'Imperatrice.

VON 450 Gramm geklärtem Hausenblase- oder 600 Gramm Gelatine-Stand (75 Gramm Gelatine), $1/2$ Liter Läuterzucker, in dem 100 Orangenblüten in warmem Zustande ausgezogen sind, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein und 1 Liqueurgläschen Crême de voyaux ist ein zarter Gallert herzurichten. Von der in der IV. Abteilung beschriebenen Napolitainmasse sind kleine Ringe zu backen, die innen mit einer in

Zucker stark gezogenen Glaskirsche ausgefüllt werden. Diese so garnierten Ringe werden in die auf Eis gesetzten Zylinderformen mit Gallert derart an der Wandung geordnet, daß dieselben eine äußere Hülle bilden. Sobald diese Hülle vollständig erstarrt ist, werden die Formen mit dem übrigen Gallert gefüllt und wieder auf Eis gesetzt. Auch dieser Gallert ist erst kurz vor dem Gebrauch zu stürzen.

In der Mitte desselben kann geschlagene mit Orangeblütensirup gesüßte Sahne gefüllt werden, während um denselben kleine Orangenkuchen zu legen sind.

33. Kirschsaft-Gallert.

Gelée au suc de cerises.

ZWEI Kilo saure schwarze Kirschen werden von den Stielen befreit, mit etwas feinem, ganzem Zimmet, 1 Schote Vanille, 1 Kilo Raffinadezucker, der in 8 Dezilitern Wasser aufgelöst ist, verkocht und dann durch ein Haarsieb gegossen. Der so erhaltene Saft wird mit 300 Gramm geklärtem Hausenblase- oder 350 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine) und eine Flasche Rotwein gemischt und dann wie jeder andere Gallert behandelt.

Zu demselben werden als Garnitur kleine Zimmetgenoisekuchen verwendet, Schlagsahne aber besonders in Saucièren gegeben. Dieser, wie die beiden vorbeschriebenen Gallerte können auch kalt in Kristallglasschalen serviert werden, doch müssen dieselben dann sehr zart gehalten sein, d. h. bei der Zusammensetzung weniger Stand genommen werden, so daß dieselben nur in eiskaltem Zustande gelieren.

34. Kirsch-Gallert mit Reis.

Pain de cerises au riz.

AUCH dieser Gallert wird unter entsprechender Benutzung schwarzer saurer Kirschen, welche mit Zucker und Vanille aufzukochen sind, unter nach der No. 22 gegebenen Anleitung zubereitet.

35. Königs-Gallert von Mandeln.

Blanc-manger à la royal.

EINE nach No. 40 zusammengesetzte Masse ist in drei Teile zu zerlegen, deren einer rosa und einer mit gelöster Schokolade braun zu färben ist, während der dritte weiß bleibt. Mit diesen Teilen werden gut in Eis verpackte Zylinderformen abwechselnd in etwa 1 Zentimeter hohen

Ringen gefüllt. Des besseren Aussehens wegen empfiehlt es sich, zur Erzielung tunlichst gleichmäßiger Ringe einen mit Zentimeter-Einteilung versehenen Papierstreifen von innen an die Form zu legen, der nach dem Stürzen wieder leicht entfernt werden kann. Ist die eingefüllte Masse recht durchgekühlt, wird sie auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gestürzt und das Innere mit einer Marasquinosahne, unter welche Makronenbröckel gezogen sind, gefüllt, während ringsherum kleine Becher aufgestellt werden, die um einen Kern von Mandelmilch-Gallert mit klarem, rosafarbenem Gallert gefüllt sind.

36. Maiwein-Gallert.

Gelée de vin, en mai.

ZWEI Bündchen Waldmeister, die in recht kaltem Wasser abgespült sind, werden in gutem Moselwein (1 Flasche) einige Minuten ausgezogen. Mit diesem Waldmeister werden dann 250 Gramm geklärter Hausenblase- oder 300 Gramm Gelatine-Stand (45 Gramm Gelatine) unter Zusatz von $^1/_2$ Liter Läuterzucker, in dem die gelbe Schale einer Apfelsine ausgezogen ist, $^1/_4$ Liter Wasser und $^1/_2$ Flasche Champagner zum Gallert hergerichtet, der in der üblichen Weise behandelt wird.

Der Gallert wird so zart als möglich gehalten und recht kalt in Kristallglasschalen zur Tafel gebracht. Zu demselben werden trocken gebackene kleine Kuchen auf Tellern gereicht.

37. Mandarinen-Gallert in Schale.

Pain de mandarines naturelles.

(Mit Abbildung.)

DIE ausgehöhlten Schalen von Mandarinen werden in Wasser leicht überkocht, dann abgekühlt und mit Mandarinen-Gallertmasse auf Moscowiter Art gefüllt. Nach dem Erstarren der Gallertmasse sind halbe, sauber abgeschälte, mit klarem Gallert überzogene Mandarinen auf dieselben zu legen.

Zum geschmackvollen Anrichten ist möglichst ein Sockel aus Steinpappe oder Tragant zu benutzen, der einer halben Riesenmandarine nachgebildet ist. Auf demselben werden die gefüllten Mandarinen zwischen kleinen Orangenblättern geordnet.

38. Mandelmilch-Gallert.

Blanc-manger.

FÜNFHUNDERT Gramm süße Mandeln werden unter Beigabe einiger bitterer Mandeln gebrüht, abgezogen, fein gerieben und mit abgekochtem Wasser so weit verdünnt, daß man beim Auspressen 1 Liter Mandelmilch erhält. Zu diesem werden 1/2 Liter Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 2 Apfelsinen ausgezogen sind, 350 Gramm Gelatine- oder 300 Gramm Hausenblase-Stand (45 Gramm Gelatine), sowie etwas Orangenblütenwasser zugesetzt. Nach gutem Ausfall der Probe werden noch einige Löffel geschlagener Sahne unter die Masse gezogen und letztere in die Formen gefüllt.

Als Garnitur werden kleine mit verschiedenen Glasuren überzogene Bouches de dames verwendet, während beliebige Saucen beigegeben werden können.

39. Mandelmilch-Gallert mit Reis.

Blanc-manger au riz.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolinenreis sind sauber zu waschen, mit recht viel Wasser und dem Saft von drei Zitronen weich zu kochen, in kaltem Wasser abzukühlen und auf einem Siebe trocken ablaufen zu lassen, dann nochmals mit Vanilleläuterzucker durchzukochen und abermals zum Abkühlen und Ablaufen des Zuckers auf ein Sieb zu gießen. Dieser gut abgekühlte Reis wird unter eine nach No. 38 zubereitete Mandelmilch-Gallertmasse gezogen, welche so weit erkaltet sein muß, daß der Reis sich in ihr nicht mehr senken kann. Mit dieser Masse werden auf Eis zu stellende Zylinderformen gefüllt, nachdem dieselben zuvor aber innen mit einem rosafarbenen Wein-Gallert ausgegossen waren und dieser Überzug vollständig erstarrt war.

Ist der Gallert recht durchgekühlt, so wird er auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gestürzt, innen mit Vanilleschlagsahne gefüllt und ringsherum mit kleinen Kuchen garniert, während ein feines, durch ein Haartuch gestrichenes Himbeerpürée in Saucièren besonders gegeben wird.

40. Mandelmilch-Gallert mit Pralinee.

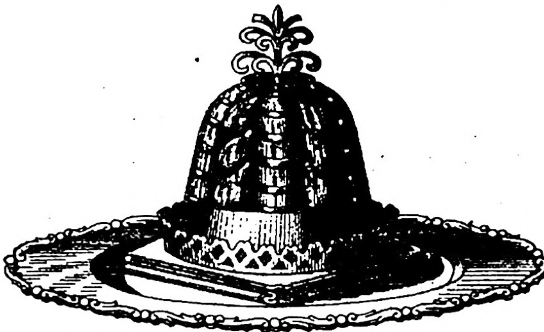
Blanc-manger au pralinée.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße Mandeln, 1 Schote Vanille und 250 Gramm Raffinadezucker, welcher mit etwas Wasser zu lösen ist, sind goldgelb zu rösten, in einem Mörser zu zerstoßen und durch ein grobes Sieb zu reiben. Diese Pralineemischung ist unter eine dem Er-

Kalte süße Speisen.



No. 37. Mandarinen-Gallert in Schale.



No. 47. Norwegischer Frucht-Gallert.

starren nahe Hälfte einer Mandelmilch-Gallertmasse zu ziehen, deren andere Hälfte mit Schokolade, die zunächst mit einem kleinen Teil der Masse in einem warmen Wasserbade weich und klar zu rühren ist, braun gefärbt wird.

Mit beiden Hälften werden wieder abwechselnd die auf Eis gestellten Zylinderformen in Ringe gefüllt. Auch dieser Gallert wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet, innen aber mit Schokoladenschlagsahne gefüllt und ringsherum mit pralinierten, mit Vanilleschlagsahne gefüllten kleinen Windbeuteln garniert.

41. Maronen-Gallert.

Pain de marrons.

VON 1 Kilo Maronen werden die Schalen entfernt, die Früchte in kochendes Wasser getan und in demselben, am vorteilhaftesten mittelst eines recht groben Tuches, von ihrer Haut (die sich nur heiß abziehen läßt) befreit. Die durch Kochen weich gewordenen Maronen sind, nachdem das Wasssr sauber abgegossen ist, durch ein feines Haarsieb zu streichen. Das so erhaltene Maronenmark ist mit $^3/_4$ Liter vanilliertem dünnen Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 2 Mandarinen gezogen haben, und $^1/_3$ Liter Milch klar zu machen, sowie mit 350 Gramm Hausenblase- oder 400 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine) zu einer Masse zu vereinigen, die langsam auf Eis kalt zu rühren ist und unter welche alsdann $^1/_2$ Liter geschlagene Sahne gezogen wird.

Mit dieser Masse werden bereits vorher mit Schokoladen-Gallert chemisierte (d. h. mit einem Gallertspiegel, der die Innenseiten der ganzen Form bedeckt, ausgegossen) Kuppelformen gefüllt, die dann auf Eis gebracht werden. Zur Garnitur kann ein 3 Zentimeter hoher Boden von Butterbiskuit gebacken werden, der im Umfang etwas größer zu halten ist, als die untere Fläche der Form. Derselbe ist mit Schokolade zu überziehen und der Rand selbst noch mit kleinen Marzipanblättchen zu schmücken.

Auf diesen Boden ist beim Anrichten der Gallert zu stürzen, zu welchem Schlagsahne, mit Vanillenzucker gesüßt, gegeben wird. Auch kann der Gallert mit festgeschlagener Sahne garniert werden.

42. Montmorency-Gallert.

Pain à la Montmorency.

EIN Kilo reife schwarze saure Kirschen, $^1/_8$ Liter Läuterzucker, in dem etwas Zimmt und Vanille gezogen haben, werden zusammen aufgekocht und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Zu dem erhaltenen Pürée werden der Saft von 3 Apfelsinen, $^1/_4$ Liter Wasser, 450 Gramm Hausenblase-

oder 500 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine) und 1 Flasche Rotwein zugesetzt, doch darf kein verzinntes Geschirr benutzt werden, da die Masse sonst einen bläulichen Schein erhält. In Eis gesetzte Timbalformen werden zunächst mit in dicken Läuterzucker marinierten sauren Kirschen, die gut abgetrocknet sein müssen, unter Zuhilfenahme von Kirschwasser-Gallert garniert, mit letzterem chemisiert und nach dem Erstarren dieser Garnitur mit dem zusammengesetzten Gallert ausgefüllt.

Der letztere wird mit kleinen Kuchen, die mit Kirschwasserglasur überzogen sind, zur Tafel gegeben.

43. Montpensier-Gallert.

Pain à la Montpensier.

EIN Dutzend Apfelsinen werden in ihre Teile zerlegt, die sauber von allen Fäserchen zu befreien und zunächst auf ein Sieb zu legen sind. In Eis gesetzte Timbal- oder Charlotteformen werden mit klarem Apfelsinen-Gallert chemisiert und auf ihren Böden mit den Apfelsinenteilen garniert, indem die Zwischenräume zwischen diesen mit Gallert ausgefüllt werden. Nach dem Erkalten der Lage auf dem Boden wird eine kleinere Form in die große eingesetzt und der entstandene Hohlraum mit den anderen Apfelsinenvierteln unter weiterer Benutzung von Gallert gefüllt. Nach dem Erstarren des Gallerts wird die kleine Form unter Eingießen warmen Wassers schnell herausgehoben und der nun entstandene Hohlraum mit Apfelsinen-Gallert, in dem einige Löffel geschlagene Sahne klar gemacht sind, bis zum Rande gefüllt.

44. Moskowiter Gallert.

Gelée moscovite.

DER Gallert stammt, wie der Name besagt, aus Rußland und kann fast als Eis bezeichnet werden, er wird halb gefroren und muß demzufolge sehr zart gehalten werden. Zur Bereitung des Gallerts werden 300 Gramm Hausenblase- oder 400 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine), der Saft von 6 Apfelsinen, $^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter roher Kirschsaft und $^1/_4$ Liter roher Himbeersaft mit 750 Gramm Raffinadezucker verkocht, 1 Flasche Rotwein, $^1/_2$ Flasche Champagner, sowie die feine gelbe Schale von 4 Apfelsinen benutzt, welch' letztere in feine Filets geschnitten und ganz weich gekocht sein müssen. Die Probe von diesem Gallert darf im eiskalten Zustande nur zart gelieren. Die fertige Masse wird in die dazu bestimmten, gerade in Eis aufgestellten Formen gebracht,

nach dem Erstarren fest zugedeckt und mit Butter verklebt, damit kein Salzwasser hineinlaufen kann. Die Formen werden alsdann mit kleingestoßenen Eisstücken und Salz fest eingesetzt, damit der Gallert von außen gefriert und innen weich bleibt. Erst kurz vor dem Anrichten wird der Gallert gestürzt und mit Küchelchen, die mit Kirschwasserglasur überzogen sind, garniert. Zu demselben wird Schlagsahne in Saucièren gegeben.

45. Moskowiter Apfelsinen-Gallert.

Gelée d'oranges à la moscovite.

ZU ½ Liter Läuterzucker, in dem eine Schote Vanille und die gelben Schalen von 4 Apfelsinen ausgezogen sein müssen, sind der Saft von 3 Zitronen und 6 Apfelsinen, sowie 1 Flasche Rheinwein, ½ Liter Wasser, 250 Gramm Hausenblase- oder 350 Gramm Gelatine-Stand (45 Gramm Gelatine) zuzufügen. Ist die Probe nach Wunsch ausgefallen, wird der Masse noch ein Glas Champagner und ein Liqueurgläschen Kognak beigegeben und dieselbe dann in Zylinderformen gefüllt, die in gesalzenes Eis zum Gefrieren zu setzen sind und deren Deckel daher mit Butter gedichtet werden müssen. Auch dieser Gallert ist erst kurz vor dem Gebrauch zu stürzen; er kann auf einer Serviette angerichtet und mit kleinen Kuchen und Apfelsinenscheiben garniert werden.

46. Moskowiter Mandarinen-Gallert.

Gelée de mandarines à la moscovite.

DIE Herrichtung dieses Gallerts erfolgt nach No. 45, nur daß statt der Apfelsinen Mandarinen genommen werden. Bei diesem, wie auch bei dem vorher beschriebenen Gallert wird der Geschmack durch Beigabe eines Glases Champagner sehr gehoben.

47. Norwegischer Frucht-Gallert.

Gelée aux fruits à la norwegienne.

(Mit Abbildung.)

ZU diesem Gallert werden große weiße Äpfel geschält, aus diesen mit einem runden Ausstecher gleichmäßige Scheiben ausgestochen und aus diesen wieder mit einem kleineren Ausstecher das Kernhaus entfernt. Gleichzeitig sind kleine weiße Birnen abzuschälen und mittelst Ausstechers vom Kernhaus zu befreien. Beide Früchte werden zum Kompott hergerichtet und die Apfelscheiben dabei etwas rosa gefärbt.

Nachdem die Früchte auf einem Tuch abgetrocknet sind, werden zwei mit dicken Riefen versehene, auf Eis stehende Formen mit klarem Gallert, wie die Abbildung zeigt, derart gefüllt, daß die Riefen abwechselnd Apfelscheiben bezw. Birnen enthalten.

Beim Anrichten wird der Gallert auf einen Klotz gestürzt, der mit einer hochstehenden Bordüre von Marzipan garniert ist und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. Die Spitze des Gallerts wird mit einer Karmellfeder geschmückt, um welche ein Kranz von klaren roten Kirschen zu legen ist.

48. Ostender Gallert.

Pain d'ananas à l'Ostend.

EINE dünne Platte Butterbisquits wird mit stark verkochter Aprikosenmarmelade bestrichen, mit grob gehackten Pistazien bestreut und in solche Streifen geschnitten, daß mit ihnen der Boden und die Wandung einer Charlotteform bedeckt werden können. Die Streifen werden in halb erkaltetem klarem Gallert getaucht, mit ihnen die auf Eis gestellten Charlotteformen ausgelegt und das Ganze dann mit gleichem Gallert chemisiert. Sobald diese Garnitur erkaltet ist, wird die Form mit einer in folgender Weise hergerichteten Masse ausgefüllt:

Eine halbe frische Ananas wird geschält, mit $1/2$ Liter vanilliertem Läuterzucker durchgekocht, im Mörser fein gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen; zu diesem Purée werden 350 Gramm geklärter Hausenblase- oder 400 Gramm Gelatine-Stand (45 Gramm Gelatine), 1 Flasche Rheinwein, der Saft von 3. Apfelsinen und 1 Zitrone, sowie 1 Likörgläschen Kognak zugesetzt.

Beim Anrichten wird der Gallert auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gestürzt, um ihn herum werden abwechselnd kleine Häufchen von weiß und rotem, grob gehackten Gallert garniert.

49. Pepigné-Gallert von Mandeln.

Blanc-manger à la Pepigné.

IN Eis gestellte Kuppelformen werden mit kleinen runden, aus Mandel-Gallert hergestellten Scheiben ausgelegt, mit einem Schokoladen-Gallert chemisiert und nach dem Erstarren dieses Überzuges mit einem zarten Mandelmilch-Gallert, der stark zu vanillieren ist, gefüllt.

Zum Anrichten ist eine 3 Zentimeter starke runde Genoisenplatte zu benutzen, deren Durchmesser um 1 Zentimeter breiter als die untere

Form zu halten ist. Dieselbe ist mit einer Schokoladenglasur zu überziehen, mit Marzipan zu garnieren und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu legen. Der fertige Gallert wird auf diese Platte gestürzt, und der leer gebliebene Rand der letzteren mit schönen in Zucker klar gezogenen Glaskirschen geschmückt.

50. Pfirsich-Gallert.

Pain de pêches.

DIESER Gallert wird in gleicher Weise hergestellt wie der unter No. 6, nur werden 20 Pfirsiche an Stelle Aprikosen genommen, deren Kerne (8 Stück) mit ausgezogen werden.

51. Pfirsich-Gallert mit Reis.

Pain de pêches au riz.

ZWANZIG reife, geschälte und entsteinte Pfirsiche werden mit $^1/_2$ Liter Vanillenläuterzucker und den Kernen von 10 Pfirsichsteinen weich gedämpft, dann durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit 1 Flasche Rheinwein 50 Gramm eingeweichter und gelöster Hausenblase oder 60 Gramm Gelatine unter Verwendung von etwas Bretonrot zu einem Gallert zusammengestellt. Zeigt die Probe genügende Festigkeit, so sind dem bis zum Gelieren erkalteten Gallert einige Löffel geschlagener Sahne beizufügen und alsdann unter denselben 200 Gramm nach No. 77 Absatz **b** zubereiteter Karolinenreis zu ziehen. Mit dieser Masse sind in Eis gesetzte Charlotteformen zu füllen, nachdem die Böden zuvor mit klarem Gallert ausgegossen, darauf einige möglichst gleich große halbe Pfirsiche mit den roten Backen nach außen rangiert, diese wieder mit Gallert bedeckt und auf diesem dann grob gehackte Pistazien gestreut waren.

Der auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtete Gallert wird mit kleinen Pfirsichkuchen garniert und zu demselben wenig gezuckerte, vanillierte Schlagsahne in Saucièren besonders aufgetragen.

52. Prinzessin-Gallert von Mandeln.

Blanc-manger à la princesse.

IN Eis gesetzte Zylinderformen werden mit grünen Mandeln, die als Kompott zubereitet sind, mittelst Wein-Gallert garniert, nachdem diese Garnitur erstarrt ist, mit Vanillen-Gallert, der rosa gefärbt ist, chemisiert

und dann bis zum Rande mit Mandelmilch-Gallert gefüllt. Nach dem Erkalten wird der Gallert auf eine Schüssel gestürzt und in der Mitte mit Walderdbeeren und Schlagsahne gefüllt, während um ihn herum kleine mit Erdbeersahne gefüllte Baisers gelegt werden.

53. Punsch-Gallert.

Gelée au ponche.

(Mit Abbildung).

SECHSHUNDERT Gramm Gelatine- oder 450 Gramm geklärter Hausenblase-Stand (75 Gramm Gelatine) werden erwärmt und mit 1/2 Liter Läuterzucker, indem 1/2 Schote Vanille, sowie die gelben Schalen von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone ausgezogen sind, mit 1 Flasche Rheinwein, 2 Deziliter Madeira, 1 Deziliter Rum, 1/2 Liter Wasser sowie mit je einem Likörgläschen Kognak und Marasquino gemischt.

Probeentnahme und sonstiges Verfahren nach Vorschrift.

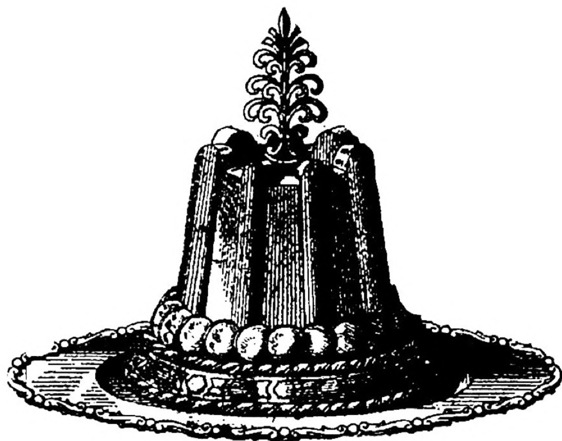
Beim Anrichten wird der Gallert mit kleinen Punschkuchen, die mit Früchten belegt sind, garniert.

54. Rigardi-Gallert.

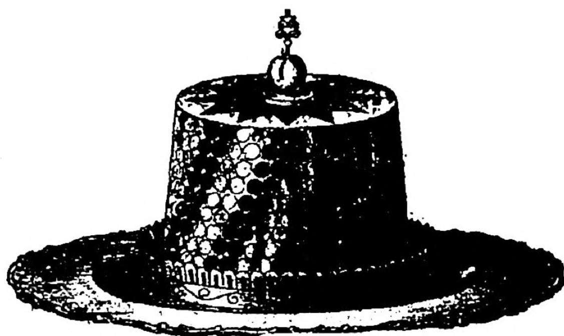
Pain à la Rigardi.

Von 60 Reineclauden und 500 Gramm Raffinadezucker ist ein klares Püree herzurichten, das durch ein feines Sieb gestrichen werden muß. Diesem Püree ist der Saft von 3 Zitronen, 1/4 Liter Vanillenläuterzucker, 1/2 Flasche Champagner, 1/2 Liter Wasser, ein Likörgläschen Crème de noyaux, 250 Gramm Hausenblase- oder 400 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine), sowie ein wenig Spinatgrün zuzusetzen. Nach dem Gelingen der Probe sind kleine, auf einem Tuche abgetrocknete Ananasscheiben in klaren Gallert zu tauchen, mit ihnen zwei auf Eis gestellte Kuppelformen auszulegen und diese dann mit demselben Gallert zu chemisieren. Sobald die erstere Masse soweit erstarrt ist, daß ganz fein geschnittene Ananasfilets sich nicht mehr in derselben senken, werden solche unter die Masse gezogen und die Formen bis zum Rande mit dieser gefüllt. Beim Anrichten ist der Gallert, auf eine Schüssel zu stürzen und mit kleinen Schinken von Butterbiskuit, die mit weißer und Schokoladenglasur schinkenähnlich überzogen sind, ringsum zu garnieren. Zum Abschluß dient ein von Angelika in Blattform hergestellter Stern, der mit einer Reineclaude gekrönt ist.

Kalte süße Speisen.



No. 53. Punsch-Gallert



No. 58. Schwedischer Frucht-Gallert.

55. Russischer Gallert.

Gelée à la russe.

VIERHUNDERT Gramm geklärter Hausenblase- oder 500 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine) werden mit $^1/_2$ Liter Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 2 Apfelsinen und 2 Zitronen ausgezogen sind, eine Flasche Rheinwein, $^1/_2$ Flasche Champagner, sowie je ein Likörglas Madeira und Jamaica-Rum zusammengesetzt. Hierauf werden gute, weichgekochte, weiße Birnen, welche nach dem Kochen mit Zitronensaft oder kristallisierter Zitronensäure in Wasser abgekühlt und auf einem Tuch getrocknet sind, in einen Napf gelegt, in dem sie mit kaltem dünnen Läuterzucker übergossen werden.

Von diesen Birnen sind kleine runde Ringe auszustechen, von denen man die Hälfte in rotgefärbtem Zucker etwas anziehen läßt. Von diesen ebenfalls auf einem Tuche getrockneten Ringen werden die weißen mit einer Glaskirsche, die roten mit einem Stückchen Reineclaudes gefüllt und dann abwechselnd kranzförmig an den Wandungen und an dem Boden glatten zylindrischen Form mittelst etwas Gallerts geordnet. Sobald diese Garnitur erstarrt ist, wird mit dem übrigen Gallert die Form bis zum Rande gefüllt.

Das Stürzen des Gallerts muß schnell bewirkt werden, und darf das eventuell verwandte Wasser nicht zu kalt sein, damit die Garnitur des Gallerts unbeschädigt aus der Form geht.

Kleine Butterbiskuits, welche mit Kirschwasserglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut sind, können als Garnitur gebraucht werden.

56. Schokoladen-Gallert.

Gelée au chocolat.

FÜNFHUNDERT Gramm feiner Vanillenschokolade werden in $1^1/_2$ Liter warmer Milch unter Zusatz von 125 Gramm Zucker klar gearbeitet und mit 40 Gramm aufgelöster Gelatine gemischt. Das Ganze ist darauf durch ein feines Sieb zu gießen. Soll die Farbe des Gallert recht dunkel sein dann ist statt der Milch Wasser zu nehmen.

57. Sizilianischer Mandel-Gallert.

Pain d'amandes à la sicilienne.

FÜNFHUNDERT Gramm süße Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit Wasser fein gerieben, und zwar unter so viel Zusatz von Wasser, daß nach dem Durchdrücken durch ein Leinentuch $^1/_2$ Liter Mandelmilch

erzielt wird. In gleicher Weise werden 250 Gramm Pistazien gebrüht, abgezogen und so fein gerieben, daß kein Körnchen mehr zu fühlen ist. In der Mandelmilch werden 350 Gramm Raffinadezucker gelöst und in dieser Mischung 1 Schote Vanille und die gelben Schalen von 2 Apfelsinen oder von 2 Mandarinen ausgezogen, worauf ihr dann 200 Gramm Hausenblase- oder 220 Gramm Gelatine-Stand (30 Gramm Gelatine) zugesetzt werden. Die zweite Masse wird mit 350 Gramm in 1/2 Liter Wasser gekochtem Raffinadezucker verdünnt, ebenfalls mit 200 Gramm Hausenblase- oder 220 Gramm Gelatine-Stand (30 Gramm Gelatine), sowie etwas Orangenblütenwasser vermischt und dann mit Spinatgrün etwas lebhaft gefärbt.

Sobald die beiden Massen, deren Proben nicht zu zart ausfallen sollen, ziemlich erkaltet sind, wird zu jeder 1/4 Liter festgeschlagene Sahne klar untergerührt. Die auf Eis gestellten Zylinderformen werden dann in Lagen von 1 Zentimeter Stärke abwechselnd mit der grünen und weißen Masse gefüllt.

Zur Tafel wird der Gallert mit gesüßter Mandelmilch, in welcher die gelbe Schale von 1 Mandarine gezogen hat, in Saucièren gegeben; als Garnitur können kleine Kuchen, die mit grünen Kompottmandeln geschmückt sind, benutzt werden.

58. Schwedischer Frucht-Gallert.

Suédoise de fruits à la gelée.

(Mit Abbildung.)

FÜNFZEHN schöne Äpfel werden geschält und aus ihnen mittelst eines Ausbohrers etwa kirschengroße Kugeln ausgedreht, die in gesäuertem Wasser schön weiß und weich gekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Tuche abgetrocknet werden. Diese Kugeln sind in einen Napf zu legen und mit Vanillensyrup zu übergießen. In gleicher Weise werden aus 15 schönen Birnen Kugeln gedreht, die aber mit rotgefärbtem Syrup übergossen werden. Sobald die Kugeln von dem Zucker gut durchzogen sind, werden dieselben nach dem Abgießen des Zuckers auf einem Leinentuch getrocknet. Die Kugeln werden dann in zwei kleinen Geschirren, und zwar in einem die weißen und in dem anderen die roten mit etwas klarem Gallert zum Einsetzen vorbereitet. Das Letztere erfolgt in den in Eis stehenden Zylinderformen derart, daß der Boden in Sternform weiß und rot abwechselnd mit den Kugeln ausgelegt, während die Seitenwände mit schrägliegenden Doppelreihen ebenfalls rot und weiß abwechselnd belegt werden. Die eingelegten Kugeln sind stark mit Gallert zu bedecken, um denselben Halt zu geben. Nach dem Erstarren dieser Garnitur werden

die Formen mit einem zarten Pfirsichgallert mit Mandelmilch, gefüllt, dem ein Gemenge von feingeschnittenen Zuckerfrüchten zugesetzt ist.

Zum Anrichten kann ein Holzklotz mit einer schönen Kante benutzt werden, während in die Spitze des Gallerts ein silberner Spieß gesteckt wird.

59. Sultan-Gallert.

Gelée à la Sultan.

Zu diesem Gallert werden glatte Randformen benutzt, von denen je eine mit rosa geschlagener, bezw. mit weiß geschlagener, nach No. 76 hergerichteter klaren Gallertmasse zu füllen und auf Eis zu bringen ist. Sobald der Gallert fest geworden ist, sind die beiden Randformen zu stürzen und die Gallertringe darauf in zollstarke Scheiben zu zerschneiden, die dann wieder aber in der Farbe wechselnd, einmal rot, einmal weiß, mit einem halben Zoll Abstand von einander in die Randformen gelegt werden, während die erhaltenen Zwischenräume mit klarem Gallert vollgegossen und die Formen dann wieder auf Eis gebracht werden.

Kurz vor dem Anrichten werden diese Gallerte gestürzt; in der Mitte derselben wird mit Marasquino abgeschmeckte Schlagsahne gegeben, welche mit Früchten geschmackvoll garniert werden kann.

60. Triester Gallert von Mandeln.

Blanc-manger à la Triest.

In Zucker klar gezogene Glaskirschen, grüne Mandeln und Aprikosen, die zum Kompott hergerichtet sind, werden in sehr feine Filets geschnitten und diese sowie in Madeira weichgekochte Korinthen abgetrocknet unter eine Mandelmilch-Gallertmasse mit Apfelsinengeschmack gezogen, die selbstverständlich soweit erkaltet sein muß, daß die Früchte sich nicht mehr senken können. Nachdem in Eis gestellte Zylinderformen mit etwas rosa gefärbtem Gallert nach No. 76 ausgegossen sind, und dieser mit einigen weich gekochten Pistazienfilets bestreut und dann erkaltet ist, wird die hergerichtete Gallertmasse zum Füllen der Formen benutzt.

Zum Anrichten ist Schlagsahne mit Apfelsinengeschmack in die Mitte des Gallerts zu füllen, während um denselben herum kleine rosa glasierte Bouches de dames gelegt werden können.

61. Türkischer Gallert.

Gelée de vin à la turque.

Zu diesem Gallert werden Formen mit schrägstehenden Riefen benutzt. Von einem Weingallert wird ein Teil zu weißem Schaum geschlagen und mit diesem jede zweite Riefe der in Eis gestellten Form

garniert. Inzwischen ist 1/2 Kilo schöner vorher von allen Stielen und Steinen gesäuberter und gewaschener Sultaninen in Madeira weich zu kochen. Nach dem Erkalten werden diese Sultaninen in den klaren, dem Gelieren nahen Gallert getan, und nachdem die Masse soweit erkaltet ist, daß die Rosinen sich nicht mehr senken können, mit ihr die vorbereiteten Formen gefüllt, die dann ebenfalls weiter auf Eis gehalten werden müssen.

Beim Anrichten kann geschlagene, vanillierte Sahne in den Hohlraum des Gallerts getan und um denselben mit gleicher Sahne gefüllte Baisers garniert werden.

62. Türkischer Milch-Gallert.

Pain au lait à la turque.

MAIZENABISKUIT wird in kleine 2 Zentimeter lange Stückchen geschnitten und mit Marasquino durchdrängt.

Je 3/4 Liter Milch und Sahne werden mit 150 Gramm Zucker und 2 Stangen Zimmt verkocht und mit dem Gelben von 6 Eiern, das mit einigen Löffeln Sahne klar zu machen ist, abgezogen.

In dieser Flüssigkeit sind 20 Blatt geweichte Gelatine zu lösen. Die so erhaltene Masse ist durch ein feines Sieb zu gießen und nach dem Erkalten mit je einem Gläschen Rum oder Kognak abzuschmecken.

Sobald die Masse zu legieren beginnt, wird dieselbe abwechselnd mit den getränkten Biskuitstückchen in Formen gefüllt, welche auf Eis gestellt werden.

Erst kurz bevor der Gallert zur Tafel gebracht wird, darf derselbe in der bekannten Weise gestürzt werden. Er wird jedoch dann noch mit stark abgeschmecktem Marasquinoläuterzucker übergossen, und zu ihm eine eiskalte legierte Orangensauce in Saucièren gereicht.

63. Türkischer Reis-Gallert.

Pain au riz à la turque.

DIE Zubereitung dieses Gallerts ist dieselbe wie die vorher beschriebene, nur wird statt des Biskuits in folgender Weise zubereiteter Reis verwendet:

100 Gramm türkischer Reis werden nach No. 77, Absatz b hergerichtet, dann in einen Napf getan, mit stark abgeschmecktem Orangen- und Marasquinosyrup übergossen, in welchem er mindestens eine Stunde ziehen muß, und darauf wieder zum Ablaufen des Zuckers auf ein Sieb geschüttet. Erst wenn der Gallert dem Gelieren nahe ist, wird der Reis leicht unter denselben gezogen, damit die Reiskörner recht verteilt bleiben. Mit dieser

Masse werden die in Eis gestellten Formen gefüllt, aus denen der Gallert dann nach dem völligen Erstarren in der bekannten Weise gestürzt und angerichtet wird.

Zu dem Reis wird eine kalte türkische Weinsauce gereicht.

64. Veilchen-Gallert.

Gelée de violettes.

DREIHUNDERT Veilchenblumen werden von den Stielen befreit, in recht kaltem Wasser gesäubert und auf ein Leinentuch zum Trocknen gelegt. Gleichzeitig werden 750 Gramm Raffinadezucker zu starkem Läuterzucker gekocht, in dem man die Veilchenblumen einige Male aufkochen läßt und dann in einen Napf zum Ausziehen einige Stunden kalt stellt. Mit diesem von den Veilchenblumen klar abgegossenen Zucker werden 400 Gramm geklärter Hausenblase- oder 450 Gramm Gelatine-Stand (50 Gramm Gelatine) unter Zusatz 1 Flasche guten Moselweins, $^{1}/_{4}$ Liter Wasser und $^{1}/_{2}$ Flasche Champagner zum Gallert hergerichtet und dieser dann wie jeder andere weiter behandelt.

Als Garnitur eignen sich kleine Sandtortenkuchen, die mit Wein angefeuchtet, mit einer Veilchenglasur überzogen und mit einem karmelierten Veilchen belegt sind.

65. Venora-Gallert.

Pain à la Venora.

ZYLINDERFORMEN werden mit weich gekochtem und abgetrocknetem in klaren Gallert getauchten Angelika sauber ausgelegt und mit Mandelmilch-Gallert chemisiert. Sobald der letztere erstarrt ist, sind die Formen mit einer zarten Himbeer-Gallertmasse bis zum Rande zu füllen und auf Eis zu setzen.

Beim Anrichten sind kleine Himbeertörtchen um den Gallert zu garnieren.

66. Véron-Gallert von Ananas.

Pain d'ananas à la Véron.

ZYLINDERFORMEN werden in Eis gesetzt, mit einem Curaçao-Gallert chemisiert und leicht mit weich gekochten und gehackten Pistazien ausgestreut. Hierüber werden gleichmäßig geschnittene, gezuckerte und abgetrocknete Ananasscheiben mit Gallert garniert und dann die Formen mit einer nach No. 12 hergerichteten Gallertmasse gefüllt, unter welche die übrigen Ananasstücken gemischt werden.

Der Gallert wird mit gefüllten kleinen Biskuits garniert.

67. Vilain Quatorze-Mandel-Gallert.

Pain d'amandes à la Vilain Quatorze.

ZU diesem Gallert ist eine Form ohne Zylinder zu verwenden, deren Boden mit grünen eingemachten Mandeln und klarem Gallert auszulegen ist.

Zu einer Mandelmilch-Gallertmasse werden einige Löffel Aprikosenpüree, das durch ein feines Sieb gestrichen sein muß, getan und mit dieser Masse die Formen gefüllt.

68. Wein-Gallert mit Äpfeln.

Gelée de vin aux pommes.

ZWANZIG schöne Borsdorfer Äpfel werden sauber geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und recht weiß und weich in Wasser mit dem Saft von 3 Zitronen gekocht. Nachdem dieselben darauf in kaltem Wasser ausgekühlt und auf einem Tuche abgetrocknet sind, werden sie je zur Hälfte in zwei Näpfe gelegt und in dem einen mit klarem Zucker, in dem anderen mit rot gefärbtem Zucker übergossen. Sobald sie gehörig durchzogen sind, werden sie auf ein flaches Sieb zum Ablaufen gelegt und mit einem Tuche derart übergetrocknet, daß die roten Äpfel nicht mehr abfärben. Die so hergerichteten Äpfel werden einem klaren Gallert, und zwar abwechselnd ein weißer und ein roter, in einer glatten Form in der bekannten Weise zugesetzt.

Als Garnitur eignen sich hier besonders von trocknem Biskuit gebackene und mit Apfelmus gefüllte Äpfel, welche mit Apfelsinenglasur überzogen und an den Seiten rosa geschminkt werden können, und einen Blütenknoten von Schokolade sowie einen Stiel von Angelika erhalten können.

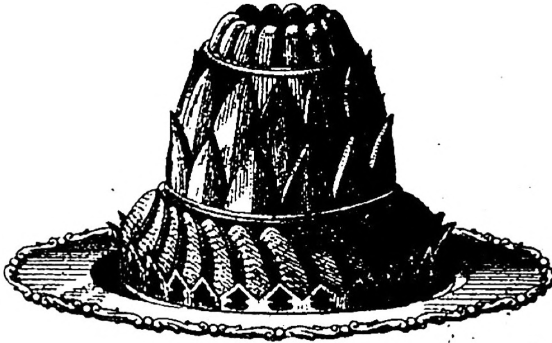
69. Wein-Gallert mit Ananas.

Gelée de vin à l'ananas.

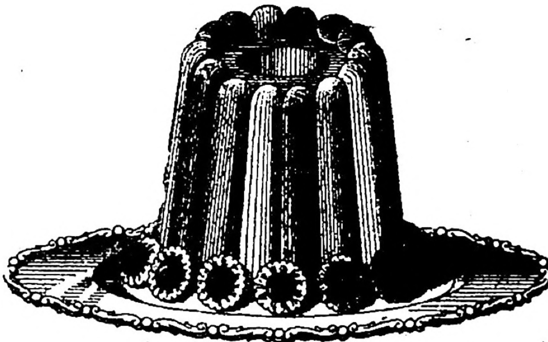
(Mit Abbildung.)

EINE frische Ananas wird sauber geschält, vom Kernhaus befreit, in Scheiben geschnitten, mit 500 Gramm Raffinade in 1/2 Liter Wasser zehn Minuten gekocht und dann zum Abkühlen gestellt. Nach dem Zusammenstellen eines nicht zu zarten Gallerts von 450 Gramm geklärter Hausenblase- oder 600 Gramm Gelatine-Stand (75 Gramm Gelatine), des klaren Ananaszuckers, in dem eine Schote Vanille ausgezogen ist, 1 Flasche Rheinwein, 1/2 Flasche Champagner und 1/4 Liter Wasser, werden die

Kalte süße Speisen.



No. 69. Wein-Gallert mit Ananas.



No. 86. Frühlings-Reis.

Ananasscheiben auf einem Haarsieb getrocknet und dann zur Hälfte in feine Filets geschnitten. Diese müssen, sobald der Gallert zu erkalten beginnt, demselben beigefügt werden, worauf die ganze Masse leicht durchgezogen wird. Beginnt die Masse zu gelieren, so daß die Ananasfilets sich nicht mehr zum Boden senken können, dann wird der Gallert in Formen gefüllt.

Die Ananasscheiben können auch in Viertelscheiben zerschnitten und wie die Pfirsiche in No. 74 eingesetzt werden.

Die zweite Hälfte der Ananasscheiben wird mit kleinen Kuchen vereint zum Garnieren des Gallerts benutzt.

70. Wein-Gallert mit Aprikosen.

Gelée de vin aux abricots.

DER Gallert wird in derselben Weise wie No. 74 hergerichtet, nur finden statt Pfirsiche Aprikosen Verwendung.

71. Wein-Gallert mit Erdbeeren.

Gelée de vin aux fraises.

SIEBENHUNDERTFÜNFZIG Gramm Raffinade-Zucker mit ³/₄ Liter Wasser gekocht werden auf 1 Kilo gesäuberte Walderdbeeren gegossen und, nachdem diese gut ausgezogen sind, auf ein feines Sieb geschüttet, so daß der Zucker klar ablaufen kann. Zu letzterem werden 400 Gramm geklärte Hausenblase- oder 550 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine), 1 Flasche Rheinwein und, falls vorhanden, auch etwas Champagner gegeben.

In die bis zum Gelieren erkaltete Masse werden frische, gesäuberte und auf einem Tuch getrocknete Gartenerdbeeren eingesetzt. Ist der Gallert in der Farbe zu matt ausgefallen, so kann mit etwas roter Bretonfarbe nachgeholfen werden; man achte aber darauf, daß die Färbung nicht so stark wird, daß sie den eingesetzten Erdbeeren das schöne Aussehen nimmt.

Kleine Kuchen mit Erdbeeren besetzt, oder halbe Baiserschalen mit den vom ersten Aufguß zurückgebliebenen Erdbeeren gefüllt und mit geschlagener Sahne gedeckt, sind als Garnitur beliebt.

72. Wein-Gallert mit Früchten.

Gelée de vin aux fruits.

ZU diesem Gallert werden vier farbige Früchte, wie weiße Birnen, grüne Reineclauden, gelbe Aprikosen und rote Kirschen verwendet, die wie Kompott in Zucker hergerichtet und dann auf ein Sieb getan

werden. Nachdem dieselben getrocknet sind, werden die Birnen in größere Stücke geteilt, die Reineclauden halbiert und entsteint, die Aprikosen gevierteilt und entsteint, die Kirschen aber ganz gelassen.

In einem Weingallert nach No. 74 werden alsdann die Früchte in derselben Weise wie dort die Pfirsiche eingesetzt, aber derart, daß jede Frucht auf ein Viertel der Form beschränkt bleibt, so daß der gestürzte Gallert in vier Farben erscheint.

73. Wein-Gallert mit Mandarinen.

Gelée de vin aux mandarines.

SIEBENHUNDERTFÜNFZIG Gramm Raffinadezucker werden mit 1/2 Liter Wasser klar gekocht, auf die fein abgeschälte gelbe Schale von 8 Mandarinen gefüllt und nach genügendem Ausziehen derselben auf ein Tuch gegossen. Nach dem Erkalten des Zuckers ist mit 450 Gramm geklärter Hausenblase- oder 550 Gramm Gelatine-Stand (65 Gramm Gelatine), 1 1/2 Flasche Rheinwein, 1/2 Flasche Champagner sowie mit dem geklärten Saft von den Mandarinen und 2 Zitronen eine Gallertmasse herzurichten. Gleichzeitig sind einige Mandarinen zu zerteilen und von den weißen Fäserchen so zu säubern, daß nur die schöne Orangenfarbe der Scheiben zu sehen ist; hierbei darf aber nicht die feine Haut beschädigt werden, damit der Saft auch in der Scheibe verbleibt. Hat der Gallert seine brauchbare Festigkeit und ist er ziemlich erkaltet, dann werden die Mandarinenscheiben mit dem Gallert in den Formen geordnet, die wie immer in Eis stehen müssen, damit der Gallert bei jeder Lage gleich gelieren kann.

Oben wird die Form mit flüssigem Gallert glatt abgegossen, so daß jedes Mandarinenstückchen bedeckt ist. Die fertige Form wird fest in Eis gesetzt und der Gallert erst kurz vor dem Gebrauch angerichtet.

74. Wein-Gallert mit Pfirsichen.

Gelée de vin aux pêches.

ZEHN schöne frische Pfirsiche werden halbiert, entsteint und, nachdem sie in kochendes Wasser geworfen, wie Mandeln von ihrer Schale befreit. Etwa noch harte Pfirsiche müssen, bis sie genügend weich sind, gekocht werden. Dann sind dieselben in kaltem Wasser abzukühlen und auf ein Tuch zum Abtrocknen zu legen, worauf sie in einem Napf geordnet und mit dünnem Läuterzucker übergossen werden. Hierauf wird zunächst ein Gallert von 450 Gramm geklärter Hausenblase- oder 600 Gramm Gelatine-Stand (75 Gramm Gelatine), 1/2 Liter Läuterzucker, in dem die

gelbe Schale von 2 Apfelsinen und 2 Zitronen ausgezogen ist, und von 2 Flaschen Rheinwein hergerichtet, der aber etwas größere Festigkeit besitzen muß, da er die Pfirsiche tragen soll. Die Pfirsiche werden nun auf ein Haarsieb gelegt, damit der Zucker abläuft, und mit einem Tuche abgetrocknet.

Die zu verwendenden Formen mit Zylinder sind mit Eis zu umlegen, müssen aber recht gleichmäßig aufgestellt werden, damit die Form des Gallerts nicht schief wird. Nachdem die Formen mit einigen Löffeln vom Gallert gefüllt sind, werden 5 Stück der Pfirsiche mit der roten Backe nach außen gleichmäßig auf dem Gallert verteilt. Sobald der erste Einguß des Gallerts erkaltet ist, wird von letzterem so viel hinzugegossen, bis die Pfirsiche bedeckt sind.

Auf einem zweiten Einguß sind dann nochmals 5 Stück von den halben Pfirsichen in gleicher Weise wie die ersten zu verteilen und nach dem Erstarren dieser Lage die Form bis zum Rande mit dem Gallert zu füllen.

75. Gallert mit frischen Weinbeeren.

Gelée aux raisins fraîches.

EINE klare nach No. 74 zusammengestellte Gallertmasse wird abwechselnd mit frischen gesäuberten Weinbeeren, welche keine Kerne, auch eine möglichst dünne Schale haben müssen und nicht baumfleckig sein dürfen, in auf Eis gestellte Phantasieformen mit Zylinder gefüllt; die Weinbeeren müssen dabei möglichst gleichmäßig im Gallert verteilt sein und nicht in Haufen aufeinander liegen.

76. Weißbier-Gallert.

Gelée au bière blanc.

SECHZIG Gramm aufgelöste Gelatine werden mit $^1/_2$ Liter Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 3 Zitronen ausgezogen sind, sowie den Saft derselben und 2 Flaschen Weißbier zusammengemischt. Der fertige Gallert wird in Pokalgläsern gefüllt und nach dem Erstarren desselben mit zu Schaum geschlagenem Gallert obenauf gefüllt.

77. Das Reis-Kochen.

a) Mit Milch:

ZU dem für verschiedene Speisen zu verwendenden Reis findet vorteilhaft indischer oder Karolinenreis Verwendung. Derselbe muß sauber gewaschen und einige Minuten mit Wasser gekocht werden. Trocken

abgegossen wird der Reis dann mit dreimal soviel kochender Milch in einer Kasserolle übergossen und fest zugedeckt, auf die Maschine oder in einer Ofenröhre zum Weichziehen gestellt, wobei selbstverständlich ein Anbrennen sorgfältig vermieden werden muß. Ist der Reis weich geworden, wird Zucker und Vanille oder sonst ein beliebiger Geschmack nach Angabe folgender Rezepte beigefügt.

Soll dieser Reis als Gemüse gegeben werden, dann ist derselbe mit etwas Butter zu heben und mit Schlagsahne zu verdünnen.

b) Mit Wasser:

Der Reis wird mit sehr viel Wasser in einer Kasserolle auf Feuer gesetzt und unter langsamem Wellen weich gekocht. Darauf ist derselbe mit vielem kalten Wasser zu spülen und auf ein Sieb zum Trockenlaufen zu schütten.

c) Mit Dampf:

Der zu verwendende Reis wird per Liter gemessen, in einer Kasserolle mit Wasser aufgekocht, darauf tüchtig mit kaltem Wasser gespült, daß der überflüssige Schleim entfernt wird und dann mit zweimal soviel Wasser, als das Maß des rohen Reises ausmacht, in einer nicht zu breiten mehr hohen Kasserolle, die nicht größer sein darf als der Inhalt es verlangt, zum Aufkochen auf Feuer gesetzt. Dann ist der Reis fest zugedeckt in einem Ofen zum Ausquellen zu setzen, wobei ein Rühren oder ein Zugießen von Wasser zu unterlassen ist, worauf er, nachdem er ausgequollen ist, sofort weiter verwendet wird.

d) Legierter Reis für Speiseränder usw.

500 Gramm Reis werden mit kaltem Wasser auf Feuer gebracht, einmal übergekocht, darauf trocken abgegossen und dann mit $1^1/_2$ Liter heißer Milch, etwas Salz, 120 Gramm Butter und 1 Stange Vanille, ohne denselben zu rühren und fest zugedeckt, zum Ausquellen in den Ofen gesetzt. Nachdem derselbe ziemlich ausgequollen ist, werden noch 300 Gramm Zucker hinzugegeben und dann fertig ausgequollen. Der fertige Reis ist noch heiß mittelst einer Gabel, damit die Körner ganz bleiben, mit dem Gelben von 15 Eiern klar zu mengen. Dieser Reis wird zu Bordüren, Timbals usw. verwendet, wozu er noch heiß in die dazu bestimmten Formen gedrückt, die zuvor gebuttert sein müssen, und dann im Ofen noch gar gemacht werden muß. Die Bordüren mit Früchten angerichtet, werden zumeist unter dem Beinamen — à la condé — serviert.

78. Ananas-Reis.

EINE frische Ananas wird geschält, die eine Hälfte in Scheiben und die andere in kleine Würfel geschnitten, dann mit 250 Gramm Zucker und $^{3}/_{4}$ Liter Wasser durchgekocht und zum Erkalten gestellt. In einem Porzellannapf ist nun der Saft von 3 Zitronen mit dem Ananaszucker zu mischen und dann $^{1}/_{2}$ Liter nach No. 77 Absatz c hergerichteter Reis heiß hineinzuschütten, leicht durchzuschwenken und dann zum Anziehen, welches 6 Stunden in Anspruch nimmt, kalt zu stellen. Wenn auch der Reis bei dieser Zusammensetzung dünnflüssig erscheint, so darf man sich dadurch nicht beirren lassen, da derselbe nach längerem Stehen mehr ausquillt. Sollte der Reis zu herb erscheinen, kann dieses durch Läuterzucker beim Anrichten gehoben werden. Der in Glasassietten anzurichtende Reis wird zuvor mit den Ananaswürfeln durchmengt, mit den Scheiben und Glaskirschen garniert und dann recht kalt serviert.

79. Apfel-Reis.

Riz aux pommes.

ZEHN weiße säuerliche Äpfel werden sauber geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine dicke Stücke geschnitten und mit Weißwein und Zucker weich gedämpft. 250 Gramm nach No. 77 Absatz c zubereiteter Karolinenreis werden gleichzeitig mit Zitronensaft und Zucker mariniert, während außerdem $^{1}/_{2}$ Liter Sahne, 200 Gramm Zucker und 1 Schote Vanille mit dem Gelben von 10 Eiern abgezogen wird und darin 12 Blatt eingeweichte Gelatine gelöst werden. Diese Masse ist durch ein feines Sieb zu gießen und nach dem Erkalten mit einigen Löffeln geschlagener Sahne durchzuziehen. Zu derselben sind dann der abgekühlte und trocken abgegossene Reis und zum Schluß die Äpfel zuzusetzen. Für diesen Reis werden Kegelformen und als Garnitur halbe Kompottäpfel, Glaskirschen und Angelika benutzt.

80. Apfelsinen-Reis in Glasschalen. I.

Riz à l'orange en assiettes de verre.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm nach No. 77 Absatz b hergerichteter Reis sind zum Ablaufen auf ein Sieb zu schütten. Alsdann sind 500 Gramm Zucker mit etwas Weißwein in einer flachen Kasserolle aufzulösen; in diesem Sirup ist der Reis solange zu kochen, bis er vom Zucker vollständig durchzogen ist. Sobald die Masse dann wieder erkaltet ist, wird der aufgelöste Apfelsinenzucker mit dem Saft von 4 Apfel-

sinen und 4 Zitronen zugesetzt und die Masse alsdann mittelst einer Gabel durchgezogen, damit der Reis möglichst ganz bleibt.

Der Reis muß weich sein und herzhaft schmecken, das letztere ist durch Abschmecken mittelst Zitronensaftes und Apfelsinensirups zu erzielen.

Der fertige Reis wird in auf Eis gekühlte Kristallschalen derart gefüllt, daß der obere etwa vierte Teil des Inhalts der Schalen noch mit Scheiben von Messina-Apfelsinen ohne Körner garniert werden kann, die mit stark abgeschmecktem Apfelsinensirup zu übergießen sind. Die Schalen mit dem Reis müssen eiskalt auf mit Servietten belegten Schüsseln zur Tafel gebracht werden.

81. Apfelsinen-Reis. II.

UNTER Verwendung von $^3/_4$ Flasche Rheinwein, dem Saft von 2 Zitronen und 3 Apfelsinen, sowie die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen und ein wenig Läuterzucker als Flüssigkeit und $^1/_2$ Liter nach No. 77 Absatz c hergerichtetem Reis, ist die weitere Verarbeitung gleich No. 78. Zur Garnitur werden ausgeschnittene Orangen und rote Kirschen genommen.

82. Barbédienner Reis.

Riz à la Barbédienne.

DIE Böden auf Eis gesetzter Zylinderformen werden mit klarem Marasquino-Gallert bedeckt und auf diesem kleine Ananasrosetten garniert, über welche wieder klarer Gallert gegossen wird. Nach dem Erkalten des letzteren wird nochmals etwas Gallert darüber gegossen und über diesen eine leichte Schicht grob gehackter Pistazien gestreut. Hierauf werden die Formen mit einer Mandelmilch-Gallertmasse mit Reis gefüllt, unter welchen fein geschnittene Ananasfrüchte, die genügend mit Zucker mariniert sind, gezogen werden.

Der gut durchgekühlte Reis wird auf eine 3 Zentimeter hohe und 1 Zentimeter im Umfang größer als die Formen zu haltende Platte von Madeleinebiskuit, die mit einer Kirschwasserglasur überzogen ist, gestürzt und mit großen Ananasscheiben garniert. In die Mitte kann eine mit feinen Ananasfilets gemischte Schlagsahne gefüllt werden, auch kann eine dünnflüssige Sauce von Aprikosen mit Rum und Ananasfilets besonders gegeben werden.

83. Birnen-Reis.

Riz aux poires.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm in bekannter Weise in Milch hergerichteter Karolinenreis werden mit 150 Gramm Zucker, dem auf Zucker Abgeriebenen von 2 Zitronen und 12 Blatt geweichter und gelöster Gelatine zusammengesetzt. Diese Mischung läßt man ziemlich abkühlen, zieht $^1/_2$ Liter geschlagene Sahne unter dieselbe und füllt sie dann in runde, nicht zu hohe Formen. Sobald der Reis erkaltet ist, wird er auf eine Schüssel gestürzt und mit zum Kompott zubereiteten Birnenvierteln, von denen die Hälfte rosa zu färben ist, kronenartig garniert, während in die Zwischenräume Blätter von Angelika gesteckt werden. Zu dem Reis wird eine durch ein Haartuch gestrichene Birnensauce gegeben.

84. Erdbeer-Reis I.

Riz au fraises.

EIN Kilogramm schöner Walderdbeeren ist durch ein Haarsieb zu streichen und mit 500 Gramm Staubzucker anzurühren. Zu diesem Püree werden 15 Blatt geweichte, gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine, sowie 250 Gramm, nach No. 77 Absatz b hergerichteter, mit Läuterzucker und Zitronensaft marinierter Reis zugesetzt. In die zu benutzenden, auf Eis gesetzten drei Zylinderformen ist gleichfalls zuvor klarer Gallert zu gießen, auf welchem am Boden große Walderdbeeren zu garnieren sind, die wieder mit Gallert bedeckt werden müssen. Nach dem Erstarren des letzteren werden die Formen mit der fertigen Masse ausgefüllt und wieder auf Eis gesetzt. Beim Anrichten wird die Mitte mit geschlagener Sahne gefüllt, die hoch dressiert und mit Walderdbeeren garniert wird. Ringsherum werden kleine, grün verzierte Kuchen gelegt.

85. Erdbeer-Reis II.

EIN Kilo Erdbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit $^1/_2$ Flasche Rheinwein und 150 Gramm Zucker gemischt und dann mit $^1/_2$ Liter nach No. 77 Absatz c hergerichteten Reis nach No. 78 fertiggestellt.

Zur Garnitur werden schöne große Erdbeeren verwendet.

86. Frühlings-Reis.

Riz à la printanière.

(Mit Abbildung).

EIN Kilo schöner, frischer Himbeeren wird durch ein feines Haarsieb gedrückt und das erhaltene Püree dann mit 500 Gramm Zucker und 1/2 Schote Vanille in einem kupfernen Kessel aufgekocht. Hierzu werden 15 Blatt geweichter und gelöster Gelatine getan und vom Ganzen dann eine Probe entnommen. Genügt diese, so werden zu der Masse noch 250 Gramm nach No. 77, Absatz b hergerichteter, mit Sirup und Zitronensaft marinierter Reis zugesetzt und einige Löffel geschlagener Sahne unter dieselbe gezogen. Sofern die Farbe zu matt ausfällt, kann mit Bretonrot nachgeholfen werden. Mit dieser Masse sind drei großriefige Zylinderformen, welche in Eis gesetzt sind, derart zu füllen, daß die Riefen abwechselnd einmal mit weißgeschlagenem Weingallert und dann mit klarem Gallert, in welchem feingehackte Pistazien untermischt sind, garniert werden, während jede dritte Riefe frei bleibt.

Diese Speise ist auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichten und in ihre Mitte gesüßte, mit ausgereiften Himbeeren unterzogene Sahne zu füllen, während um dieselbe herum kleine Kuchen, die mit Marasquinoglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut sind, in kleinen Papierkästchen garniert werden.

87. Guadeloupe-Reis.

Riz à la Guadeloupe.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm nach No. 77, Absatz b hergerichteter Reis werden in Ananassirup und 3 Zitronensäften mariniert und gleichzeitig 15 Blatt eingeweichte Gelatine in 1/2 Liter heißem Ananassirup aufgelöst. Je nach der Größe wird ferner eine frische Ananas sauber geschält, vom Kernhaus befreit und in Scheiben geschnitten, welch letztere mit 500 Gramm Zucker kochen und dann in demselben erkalten müssen. Stehen frische Früchte nicht zur Verfügung, können auch konservierte verwendet werden; dieselben sind in gleicher Weise wie die frischen herzurichten, brauchen aber nur in Vanillensirup zu marinieren.

Drei in Eis gesetzte Kuppelformen werden nun mit klarem Weingallert chemisiert und mit den trocken abgelaufenen Ananasscheiben, die ebenfalls durch Gallert zu ziehen sind, garniert. Sobald der Ananassirup mit der Gelatine klar ist, kann demselben der abgekühlte Reis sowie der

in Filets geschnittene Rest der Ananasfrüchte nebst einigen Löffeln geschlagener Sahne zugesetzt werden.

Mit dieser Masse sind dann die garnierten Kuppelformen auszufüllen und darauf in Eis zu setzen. Um den ebenfalls auf einem verzierten Sockel angerichteten Reis werden grüne Kompottmandeln garniert, während eine kalte Weinsauce in Saucièren besonders gegeben wird.

88. Himbeer-Reis.

EIN Kilo Himbeeren werden mit 200 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser aufgekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. 1/2 Liter nach No. 77, Absatz c hergerichteter Reis ist mit dem Himbeersaft nach No. 78 fertig zu stellen und beim Anrichten mit den zurückgebliebenen Himbeeren zusammenzusetzen.

89. Kaiserin-Reis.

Riz à l'Imperatrice.

KLEINE Becher werden mit rotem Marasquino-Gallert gefüllt und auf Eis zum Erstarren gebracht. Mit einem kleinen Ausstecher, welcher bei jedesmaligem Gebrauch in warmes Wasser zu tauchen ist, wird Gallert aus der Mitte des Bechers ausgestochen und dafür Mandelmilch-Gallert wieder zugesetzt. Sobald auch dieser auf Eis fest geworden ist, werden die Becher gestürzt und der Gallert in Scheiben geschnitten. Mit diesen werden dann in Eis gestellte Zylinderformen derart garniert, daß zunächst am Boden ein Kranz von denselben recht gleichmäßig gelegt und dieser mit klarem Gallert übergossen wird, während nach dem Erstarren desselben die übrige Form mit den Scheiben ausgelegt und das Ganze mit klarem Gallert chemisiert wird. Sobald der letzte Überzug erkaltet ist, werden die Formen mit einer Reismasse nach No. 92 bis zum Rande gefüllt und wieder in Eis gesetzt.

Der gestürzte Reis ist abwechselnd mit Häufchen von grob gehacktem, weißen und roten klaren Gallert oder kleine Bouches de dames mit Schokolade zu umlegen.

90. Kirschen-Reis I.

Riz aux cerises.

REIFE schwarze saure Kirschen werden entsteint und mit Zucker (auf je 500 Gramm Kirschen 500 Gramm Zucker) aufgekocht und dann zum Abkühlen zurückgestellt. Auf Eis gestellte glatte Bordürformen

werden mit rosa klarem Marasquino-Gallert chemisiert und nach dem Erkalten schichtweise mit einer nach vorstehender Vorschrift hergestellten Reismasse und Kirschen, die trocken abgegossen sein müssen, gefüllt.

Der Reis wird auf eine Schüssel gestürzt und in der Mitte mit geschlagener Sahne, unter welche Kirschsaft gezogen ist, gefüllt. Eine Sauce, die von dem übrigem Kirschsaft und einem Auszug der Kirschensteine in Rotwein hergestellt ist, kann in Saucièren besonders zum Reis gegeben werden.

91. Kirschen-Reis II.

EIN Kilo saure schwarze Kirschen werden mit 200 Gramm Zucker, 1/2 Schote Vanille und 1/2 Liter Wasser gekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. Der Kirschsaft ist mit 1/2 Liter nach No. 77 Absatz C. hergerichteten Reis nach No. 78 weiter zu behandeln.

Die Kirschen selbst werden durch ein feines Sieb gestrichen und beim Anrichten mit dem Reis gemischt. Auch können die Kirschen vor dem Kochen ausgesteint werden, wo sie dann zum Schluß undurchstrichen mit dem Reis anzurichten sind.

92. Königin-Reis.

Riz à la reine.

VON leichter Biskuitmasse angefertigte Rollen, die mit Johannisbeer-Gelée gefüllt sind, werden in feine Scheiben geschnitten. Mit diesen Biskuitscheiben werden auf Eis gestellte Kuppelformen mittelst halb erkalteten klaren Gallerts ausgelegt, und nach dem Erkalten die Scheiben dann noch mit Gallert chemisiert. Zugleich sind zu 250 Gramm nach No. 77 Absatz a hergerichteten Reis 250 Gramm Zucker und 1 Schote Vanille, 15 Blatt geweichte und gelöste Gelatine, sowie das auf hartem Zucker Abgeriebene von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone zuzusetzen. Sobald die Probe genügt, wird unter den ziemlich erkalteten Reis 1/2 Liter fest geschlagene Sahne gezogen. Der jetzt fertige Reis wird in die ausgelegten Formen gefüllt, nachdem zuvor noch etwas Gallert in dieselben gegossen ist. Der gestürzte Reis wird mit roten und weißen Gallert-Dreiecken garniert und mit einem frischen Erdbeerpüree in Saucièren gereicht.

93. Malta-Reis I.

Riz à la malte.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Reis werden in gleicher Weise wie Apfelsinenreis I hergerichtet, wobei die Orangen fortzulassen sind. Nach dem Erkalten der Masse ist derselben noch nach Bedarf Zitronensaft und Marasquino zuzusetzen.

Der so hergerichtete Reis kann auf einer porzellanenen Schüssel oder in Glasschalen etagenförmig aufgetragen und je nach Geschmack mit Früchten garniert werden, die kurz vor dem Servieren mit einem leichten Wein-Gallert zu überziehen sind. Werden Glasschalen benutzt, dann müssen diese auf mit Servietten belegte Schüsseln gestellt werden.

94. Malta-Reis II.

AUCH dieser Reis wird auf gleiche Art wie der Ananasreis zusammengesetzt, nur ist die Flüssigkeit aus $^{3}/_{4}$ Flasche Rheinwein, den Saft von vier und das auf Zucker Abgeriebene von 2 Zitronen sowie ein wenig Läuterzucker. Beim Anrichten ist noch etwas Marasquino zuzusetzen und als Garnitur sind verschiedene Kompottfrüchte zu verwenden.

95. Mandarinen-Reis.

Riz aux mandarines.

EIN Dutzend Mandarinen, von denen einige auf hartem Zucker abzureiben sind, werden von der Schale befreit, geteilt und von den weißen Fäserchen klar gemacht. Mit diesen Mandarinenstückchen sind die Böden zweier in Eis gestellter Timbalformen zu garnieren, nachdem dieselben zuvor mit Mandarinen-Gallert bedeckt waren. Über diese Garnitur ist wieder klarer Mandarinen-Gallert zu gießen und, sobald dieser fest geworden ist, sind mit den übrigen Mandarinenstücken und klarem Gallert die Seiten der Formen auszulegen.

Reismasse nach No. 92, mit Mandarinenzucker gut abgeschmeckt, wird dann zum Füllen der ausgelegten Formen benutzt, doch ist es gut, vor dem Einfüllen der Masse noch einen Löffel voll flüssigen Gallerts in die Formen zu gießen, wodurch das Abfallen des Mantels beim späteren Stürzen des Gallerts verhindert wird. Der Reis ist auf eine porzellanene oder auf eine mit einer Serviette belegte silberne Schüssel zu stürzen. Um ihn herum werden kleine, mit Mandarinenglasur überzogene und mit Pistazien bestreute Genoisekuchen gelegt, während ein leichter Weinsirup mit Mandarinengeschmack als Sauce aufgetragen wird.

96. Maronen-Reis.

Riz aux marrons.

ZU 200 Gramm nach No. 77 Absatz b weich ausgequollenem und in Vanillesirup mariniertem Karolinenreis werden 500 Gramm eines Püree hinzugesetzt, das aus in Vanillesirup gezogenen Maronen hergestellt ist.

Unter diese Masse sind dann 12 Blatt geweichte und gelöste Gelatine sowie $^1/_4$ Liter Orangensirup klar zu rühren, worauf die gesamte Masse durch ein Haartuch gestrichen wird. Nach genügendem Ausfall der Probe werden noch einige Löffel geschlagener Sahne unter die Masse gezogen und mit dieser dann die mit Schokoladen-Gallert chemisierten und in Eis gesetzten Zylinderformen gefüllt. Beim Anrichten wird Vanillensahne in die Mitte gefüllt, während ringsherum Baisers gelegt werden.

97. Mirabeaux-Reis.

Riz à la Mirabeau.

(Mit Abbildung.)

VIERHUNDERT Gramm nach No. 77, Absatz b, hergerichteter Reis müssen in einer flachen Kasserolle mit einigen Löffeln Apfelsinensirup und dem Saft von 2 Zitronen ziehen, während in einer anderen Kasserolle 10 Blatt geweichte und gelöste Gelatine, $^3/_{10}$ Liter Vanillensirup, je 4 Eßlöffel Marasquino, Curaçao, Cognac und Mandelmilch zu einem Gallert zusammengestellt werden. Sobald der letztere zu gelieren beginnt, wird der Reis sowie ein Gemenge von kleinen, stark gezuckerten Ananas-, Kirschen-, Aprikosen-, weichgekochten Zitronat- und Pistazien-Filets hinzugesetzt.

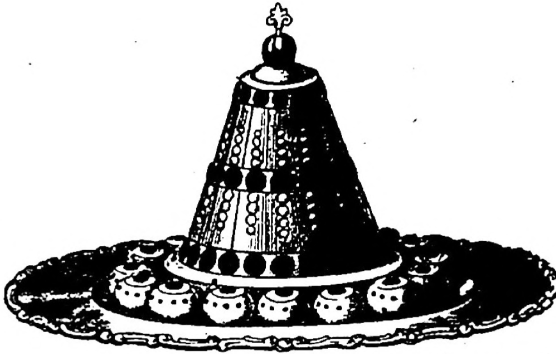
Zu diesem Reis werden hohe Formen benutzt, deren Deckel mit Butter gedichtet werden müssen, und welche dann in Eis und Salz zu setzen sind. Erst kurz vor dem Servieren werden die Formen, nachdem sie in warmes Wasser getaucht sind, auf Schüsseln gestürzt, mit einem frischem Himbeerpüree, welches mit wenig Staubzucker angerührt ist, überzogen und mit fest geschlagener Sahne und roten Gallertscheiben garniert. Ringsherum sind dekorierte Äpfel zu legen und obenan wird ein silberner Spieß, welcher mit einem halben Pfirsich und einer Reineclaude garniert ist, gesteckt.

98. Nesselrode-Reis.

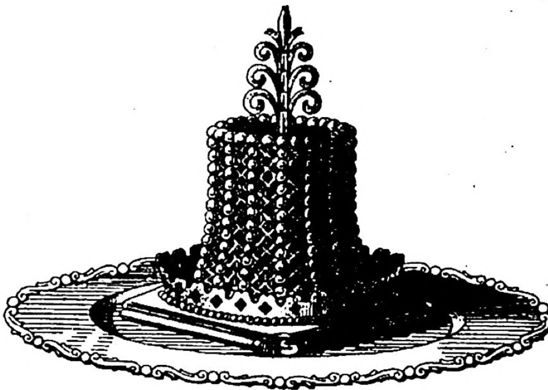
Riz à la Nesselrode.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm in Wasser mit Zitronensaft weich gekochter Karolinenreis sind abzukühlen, auf einem Siebe trocken laufen zu lassen und dann in einer Kasserolle mit etwas Orangensirup zu marinieren. Gleichzeitig sind $^1/_2$ Liter Sahne und 250 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern, in dem eine Schote Vanille ausgezogen ist, zusammenzusetzen, auf Feuer gar zu machen und dieser Masse dann noch 150 Gramm Maronenpüree sowie 15 Blatt eingeweichte Gelatine beizugeben. Sobald die letztere sich gelöst hat, ist die Masse durch ein

Kalte süße Speisen.



No. 97. Mirabeau-Reis.



No. 117. Caïmac-Charlotte.

feines Haartuch zu streichen und von ihr eine Probe zu entnehmen. Mit dieser Masse ist der wieder auf einem Siebe getrocknete Reis unter Zusatz von kleinwürflig und weich gekochtem Zitronat, Ananas, grünen Mandeln, Glaskirschen und etwas Marasquino zu verbinden, worauf nach dem Erkalten der gesamten Masse noch einige Löffel geschlagener Sahne unter dieselbe zu ziehen sind. Mit dieser Reismasse sind Kuppelformen, die mit klarem Weingallert chemisiert sind, zu füllen und dann in Eis zu setzen. Anzurichten ist der Reis auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel und um die Speise herum sind ganze Maronen, die in Vanillensirup gezogen haben, zu legen, während obenauf eine Blätterkrone von Angelika, die mit Glaskirschen gefüllt wird, zu setzen ist. Eine Vanillensauce mit Marasquinogeschmack wird besonders gereicht.

99. Pfirsichreis in Kruste.

Pêches à la créole.

VON feinem Mürbeteig wird ein Boden von 16—18 Zentimeter Durchmesser mit einem 3—4 Zentimeter hohen und etwa 5 Millimeter starken Rand geformt, der mittelst eines Kneifeisens oben und am Anfang doppelrinnig eingekniffen wird. Nachdem der Rand außen und innen mit einem Papierstreifen umlegt ist und im Innern des Bodens Backerbsen gefüllt sind, wird dieser trocken und goldgelb gebacken. Aus dem Ofen wird der fertige Boden nach Entfernung der Erbsen und des Papiers unmittelbar auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. Zu gleicher Zeit sind 100 Gramm nach No. 77 Absatz b hergerichteter Reis in Marasquinosirup $^1/_2$ Stunde zum Ziehen zu stellen. Währenddessen ist ein Gemenge von klein geschnittenen Konfitfrüchten, wie Kirschen, Orangenschalen, grünen Mandeln und Aprikosen unter Zusatz einiger weich gekochter und klein geschnittener Pistazien herzurichten und ebenfalls mit Marasquino zu übergießen. Diese Früchte sind dann mit dem trocken abgegossenen Reis unter ein Pfirsich-Halbgefrorenes (Abteilung VII) zu ziehen und zum Durchfrieren fest in Eis zu setzen.

Kurz vor dem Anrichten erst wird das Halbgefrorene auf den Mürbeteigboden gefüllt und mit einem doppelten Kranz von schönen halben Pfirsichen umlegt. Zwischen die Pfirsiche der beiden Kränze werden Angelikablätter gesteckt und in die Mitte des Halbgefrorenen als abschliessende Spitze kandierte Glaskirschen als Bukett garniert.

Die Pfirsiche zu dieser Speise müssen wie zum Kompott hergerichtet sein und nach dem Ablaufen des Zuckers auf einem Siebe mit einem Tuch übergetrocknet werden. Sie müssen, nachdem ihnen mit Bretonrot Backen angeschminkt und sie noch mit Wein-Gallert überzogen sind, bis zum Gebrauch auf Eis gesetzt werden.

100. Prinzessinnen-Reis.

Riz à la princesse.

Zu 250 Gramm nach No. 77 Absatz a zubereitetem Karolinenreis sind 15 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine, 200 Gramm Zucker sowie das auf hartem Zucker Abgeriebene von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone zuzusetzen. Mit dieser Masse, unter welche noch $^1/_2$ Liter geschlagene Sahne zu ziehen ist, sind glatte, auf Eis gestellte Zylinderformen zu füllen, deren Böden zuvor mit etwas Wein-Gallert bedeckt werden, auf dem Walderdbeeren gestreut sind, die wieder mit Gallert leicht bedeckt waren. Der Reis muß recht kalt mit einem Püree von frischen Walderdbeeren serviert werden.

Zur Garnitur können kleine Erdbeerkuchen benutzt werden.

101. Sächsischer Reis.

Riz à la Saxe.

In 250 Gramm nach No. 77, Absatz a hergerichteten Reis läßt man eine Schote Vanille ausziehen und schüttet dann zu demselben 200 Gramm Kochzucker mit leichtem Zitronengeschmack und 15 Blatt geweichte und gelöste Gelatine. Ist die Masse klar durchgezogen, wird von derselben die übliche Probe entnommen. Genügt dieselbe, wird noch $^1/_2$ Liter recht festgeschlagene Sahne unter den ziemlich erkalteten Reis gezogen, mit welchem dann Kuppelformen ausgefüllt werden, die zuvor mit klarem Gallert chemisiert, in Eis gesetzt und an den Wandungen mit zu Kompott hergerichteten halben Aprikosen mittelst halb erkalteten Gallerts garniert werden.

Als Garnitur werden möglichst gleichgroße Reineclauden benutzt, außerdem aber wird eine gut durchgezogene Aprikosensauce mit zur Tafel gegeben.

102. Schwedischer Reis.

Riz à la suédoise.

In gleicher Weise wie unter No. 77 Absatz b werden 250 Gramm in Wasser recht weich ausgequollener Reis in etwas Vanillensirup mariniert und gleichzeitig $^1/_2$ Liter Sahne mit 250 Gramm Zucker, dem Gelben von 12 Eiern und einer Schote Vanille auf Feuer abgezogen und darauf mit 15 Blatt eingeweichter Gelatine und einem Gläschen Cognac zusammengesetzt. Die letztere Masse ist durch ein feines Sieb zu gießen und dann eine Probe von ihr zu entnehmen.

Als Früchte werden 6 zu Kompott hergerichtete Äpfel sowie 6 Birnen benutzt, die (in kleine Filets geschnitten) mit Kognak und Zitronenzucker mariniert werden. Diese Filets werden wieder mit der legierten Masse und dem Reis zusammengetan und unter die gesamte Masse nach genügender Abkühlung noch einige Löffel geschlagener Sahne gezogen. Die zu benutzenden Formen sind mit rosa Wein-Gallert zu chemisieren und nach dem Füllen in Eis zu setzen. Als Garnitur sind ganz kleine mit Mandeln gespickte Äpfel, die je mit einer klaren Glaskirsche zu garnieren sind, abwechselnd mit aus Angelika geschnittenen Blättern zu legen. Die Äpfel sind im Ofen leicht abzuleuchten, d. h. nur solange in demselben zu lassen, bis die Mandeln sich bräunlich färben. Eine kalte dickflüssige Apfelsahne wird in Saucièren zu dem Reis besonders gereicht.

103. Reis nach Trautmannsdorf.

ZWEIHUNDERT Gramm nach No. 77 Absatz a hergerichteter Reis werden mit 100 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale 1/2 Zitrone und 10 Blatt gelöster Gelatine gemischt und dann kurz vor dem Erkalten mit etwas Marasquino abgeschmeckt und mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen. Diese Masse ist abwechselnd mit gesüßten reifen Himbeeren in Zylinderformen zu füllen und auf Eis zum Erstarren zu bringen. Beim Anrichten wird der Hohlraum mit festgeschlagener Sahne und Himbeeren gefüllt und eine Himbeersauce ist extra zu reichen.

104. Vanillen-Reis.

Riz à la vanille.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolinenreis, der nach No. 77 Absatz b in Wasser weich gekocht ist, werden trocken abgegossen, mit einigen Löffeln Vanillensirup einige Minuten gedämpft und dann zum Ablaufen und Abkühlen auf ein Sieb geschüttet. Zu gleicher Zeit wird 1/2 Liter Sahne, in der 200 Gramm Zucker und 1 Schote Vanille gekocht haben, mit dem Gelben von 10 Eiern abgezogen. Diese Masse wird, nachdem noch 15 Blatt geweichte Gelatine in ihr aufgelöst sind, durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten unter dieselbe 1/2 Liter festgeschlagene Sahne sowie der Reis gezogen. Mit diesem fertigen Reis werden in Eis stehende Zylinderformen gefüllt, nachdem die Böden mit rosa klarem Gallert ausgegossen waren und dieser fest geworden ist.

Zu dem auf eine Schüssel gestürzten Reis wird eine kalte Vanillensauce gegeben.

105. Schokoladen-Flammeri.

Pain au chocolat.

HUNDERT Gramm Vanillen-Zucker, 200 Gramm geriebene Schokolade, 120 Gramm Mehl, $1^1/_2$ Liter Milch und das Weiße von 8 Eiern, welches zu Schnee zu schlagen ist, wird nach No. 106 zum Flammeri zusammengestellt.

Zum Anrichten ist Vanillen- oder Schokoladensauce beliebt.

106. Gries-Flammeri.

Pain de semoule.

IN 2 Litern kochender Milch und $^1/_2$ Liter Sahne läßt man 250 Gramm Mittel-Gries vollständig ausquellen, indem gleichzeitig 1 Schote Vanille oder ein Bukett von ganzem Zimt und die gelben Schalen von 2 Zitronen zum Ausziehen beigegeben werden. Nach dem vollständigen Ausquellen des Grieses sind 200 Gramm gemahlenen Raffinadezuckers zuzugeben, sofern die Masse dann noch zu fest ist — sie darf nur dickbreiig sein —, ist dieselbe durch heiße Milch event. zu verdünnen. Darauf ist das Weiße von 10—12 Eiern zu einem festen Schnee zu schlagen, welcher so schnell mit der Rute unter die kochende Masse klar zu schlagen ist, daß von ihm nichts mehr zu sehen bleibt. Um das Anbrennen zu verhüten, ist mit einer Holzkelle die Masse langsam aber fest vom Boden bis zum Aufpuffen zu rühren, woran man erkennt, daß das Eiweiß im Flammeri gar ist, eine Hauptbedingung für die Haltbarkeit des letzteren. Nachdem die Formen mit kaltem Wasser ausgespült sind, ist der Flammeri heiß in dieselben zu füllen und oben zur Vermeidung der Bildung einer Kruste mit kalter Milch zu besprengen. Zum Stürzen des Flammeris ist die eventuell angetrocknete Oberfläche von der Form mit einem Messer zu lösen, im übrigen genügt das Schütteln der Form. Dieser Flammeri muß recht kalt serviert werden, zu ihm kann Fruchtsauce von Erdbeeren, Himbeeren oder Kirschen, sowie Eiersauce mit Vanille-, Zitronen- und Apfelsinengeschmack oder Weinschaum gegeben werden. Auch kann die Speise selbst eine Garnitur von Früchten erhalten. Als Orangen-Flammeri wird die gleiche Masse kräftig mit Zitronensaft und dem auf Zucker Abgeriebenen von 2 Apfelsinen abgeschmeckt.

Hierzu wird als Sauce ein dicker starker gesäuerter Apfelsinensirup gereicht, und der Flammeri selbst ist mit ausgeschnittenen Orangen stark zu garnieren.

107. Reis-Flammeri.

Pain au riz.

DERSELBE kann von Reis sowohl wie von Reisgries hergestellt werden. Die Behandlung beider ist dieselbe wie beim Griesflammeri, doch darf dem Reis erst Zucker beigegeben werden, wenn er genügend ausgequollen und recht weich geworden ist. Auch von Maisgries oder Kartoffelmehl, Maizena usw. kann Flammeri unter gleicher Behandlung wie beim Griesflammeri hergestellt werden.

108. Vanillen-Flammeri.

Pain à la vanille.

DAS Gelbe von 6 Eiern wird mit 200 Gramm Mehl und 200 Gramm Vanillezucker in einer Kasserolle klar gerührt und hierzu $1^1/_2$ Liter kochende Milch gegossen. Diese Masse wird zu einem ziemlich dicken Brei gekocht und unter dieselbe aus dem Weißen von 8 Eiern festgeschlagener Schnee gezogen. Im übrigen wird wie in No. 106 weiter verfahren.

109. Holsteiner rote Grütze.

Pain de fruits rouges à la Holstein.

IN einem kupfernen Kessel werden je $^1/_2$ Liter frischer Himbeersaft und Johannisbeersaft und $^1/_2$ Flasche Rotwein gegossen, sowie 1 Kilo Raffinadezucker und ein Bukett von ganzem Zimt mit den gelben Schalen von zwei Zitronen hinzugetan. Der Zimt und die Zitronenschalen sind, sobald der Saft gekocht, herauszunehmen, dafür aber unter stetem Umrühren etwa 250 Gramm Kartoffelmehl, am besten französisches, hinzuzufügen, das zuvor in Wasser dickflüssig gemacht sein muß. Sobald die Grütze gar ist, ist sie durch langsames Durchrühren abzukühlen, damit sich keine feste Haut bilden kann. Sie ist in porzellanen oder gläsernen Schalen recht kalt mit roher Sahne oder Milch zur Tafel zu bringen.

Die rote Grütze ist ein Nationalgericht, welches je nach der Provinz aus verschiedenen Zutaten bereitet wird. Diese Verschiedenheit liegt besonders darin, daß in Schlesien beispielsweise statt des Kartoffelmehls Buchweizengrütze, sowie an anderen Orten wieder Reisgries, Sago, Hirse usw. verwendet werden, während die sonstige Zubereitung im allgemeinen dieselbe wie oben ist.

Bei Verwendung der verschiedenen Zutaten ist darauf zu achten, daß das Kochen derselben um so länger geschehen muß, je großkörniger sie sind, damit sie gut ausquellen können.

Wird statt frischen Saftes konservierter benutzt, so muß dem beizugebenden Zucker soviel in Abrechnung gebracht werden, als im Saft bereits enthalten ist.

Da an vielen Orten auch Fruchtsäfte ohne Zucker konserviert werden, so sind dieselben natürlich im Verhältnis der frischen Säfte zu verwenden, doch muß ihnen zur Auffrischung der Farbe etwas Bretonrot beigegeben werden, da die so konservierten Säfte ihre Farbe verlieren.

110. Gestockter Vanillencreme.

Crème au caramel à la vanille.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker werden mit einer Stange Vanille in einer Kasserolle zu einem blonden Karmell gekocht, von welchem ein kleiner Teil auf den Boden einer mit Butter bestrichenen flachen Charlotteform zu gießen ist, während der andere Teil mit Wasser zu einem Sirup aufgelöst wird. In diesem Sirup werden 3 ganze Eier sowie das Gelbe von 15 Eiern und $^3/_4$ Liter halb Milch halb Sahne klar geschlagen, worauf die ganze Masse durch ein Sieb in die Charlotteform gegossen und in dieser in einer Kasserolle mit kochendem Wasser etwa 1 Stunde gar gedämpft wird, wobei wieder zu beachten ist, daß das Wasser wohl immer siedend heiß sein muß, aber niemals kochen darf. Sobald die Creme gestockt ist, wird er kalt gestellt und erst kurz vor dem Anrichten nach kurzem Eintauchen der Form in warmes Wasser auf eine glatte Schüssel gestürzt. (Unter Stocken ist die Bindung der Masse durch Garwerden der Eier zu verstehen.)

Zu dieser Speise wird ein Vanillenkarmellsirup in Saucièren besonders gereicht, mit dem auch zugleich diese Speise unten herum umgossen werden kann. Statt des Sirups kann auch ein frisches Erdbeer- oder Himbeerpüree verwendet werden.

111. Gestockter Nougatcreme.

Crème au caramel à la nougat.

EINE von 150 Gramm Mandeln hergerichtete Nougatmasse (Abteilung VII) ist zu stoßen und mit $^1/_2$ Liter Sahne und $^1/_4$ Liter Milch so lange zu kochen, bis die Nougatmasse sich vollständig gelöst hat. Darauf ist die Masse durch ein feines Sieb zu gießen, und mit ihr unter Zusatz derselben Bestandteile eine Creme in gleicher Weise wie unter Nr. 110 herzurichten und zu servieren.

112. Abazzia-Charlotte.

Charlotte à l'Abazzia.

EIN in einer Charlotteform trocken ausgebackener, leichter Biskuit wird nach dem Abkühlen wieder bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, mit einer Vanillenwasserglasur überzogen und darauf im Warmofen leicht abgetrocknet. Dieser ebenfalls auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichtende Biskuit ist mit einer Vanillensahne zu füllen, die mit ganz fein geschnittenen, eingemachten, süßen Pomeranzen durchzogen ist. Als Garnitur können weiche, in Zucker klar gezogene Pomeranzenschalen benutzt werden.

113. Ananas-Charlotte.

Charlotte à l'ananas.

VON Genoisenbiskuitmasse wird auf einem Bleche eine dünne Platte von möglichst 1 Zentimeter gleichmäßiger Stärke gebacken. Von derselben werden nach dem Abkühlen zwei Streifen geschnitten, deren Breite gleich der Höhe einer Charlotteform ist. Der eine dieser Streifen wird mit einer grünen Pistazienglasur und der andere mit einer gelben Orangenglasur überzogen; darauf werden beide wieder in etwa 2 Zentimeter breite Streifen zerlegt, die einen Augenblick im Warmofen gehalten werden, damit die Glasur durch schnelles Trocknen der Oberfläche Glanz bekommt. Nachdem diese Streifen vollständig erkaltet sind, also auch die Glasur vollkommen trocken ist, werden mit denselben Charlotteformen, deren Böden wie Seitenwände mit Papier glatt ausgelegt sind, an den Wandungen abwechselnd grün bezw. gelb garniert. Da die Formen etwas konisch zugehen, müssen die Streifen entsprechend beschnitten werden, damit dieselben eng aneinander liegend einen geschlossenen Mantel bilden. Zur Füllung der so ausgelegten Formen wird aus einer frischen Ananas ein feines Püree hergerichtet, das mit 600 Gramm Zucker aufgekocht und dann mit etwas Vanille, dem Saft von 3 Zitronen und 12 Blatt geweichter und gelöster Gelatine gemischt wird. Sobald die Probe nicht mehr zu fest ist, wird $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse gezogen und diese in die Formen gefüllt, die dann auf Eis gehörig durchkühlen müssen. Zum Anrichten sind diese Charlotten auf mit Servietten belegte Schüsseln ohne Anwendung von Wasser zu stürzen; die Oberflächen sind, nachdem das Papier entfernt ist, je mit einer Rose von Ananasscheiben zu garnieren. Um die Charlotten herum können unten kleine Dreiecke von klarem roten und weißen Gallert gelegt werden.

Wird eine besondere Garnitur auf der Oberfläche der Charlotte nicht beabsichtigt, vielmehr die Charlotte oben geschlossen gewünscht, dann müssen, bevor die Seitenwände ausgelegt, auch die Böden garniert werden.

Zu diesem Zweck sind aus der Genoisenplatte gleichzeitig ein gelber und ein grüner Boden zuzubereiten und aus jedem derselben eine kleine runde Platte in der Mitte herauszuschneiden, die in zwei Teile zerlegt werden, während die verbleibenden beiden Ringe in 12 Teile geschnitten werden. Mit diesen Teilen werden nun die Böden dicht schließend abwechselnd gelb und grün belegt, die Formen dann aber gleich auf Eis gesetzt, damit der ausgelegte Boden durchkühlt und die Füllung schnell absteift.

114. Apfelsinen-Charlotte.

Charlotte à l'orange.

AUS einer Genoisenplatte werden in gleicher Weise wie unter No. 113 Streifen hergerichtet, die leicht mit etwas Orangensaft zu bestreichen und dann mit einer gelben Orangenglasur zu überziehen sind. Dieselben werden wieder zum Garnieren von Charlotteformen benutzt, nachdem deren Böden und Seitenwände mit Papier glatt ausgelegt sind. Gleichzeitig werden in einer Kasserolle 300 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern klar gerührt und hierzu der Saft von 6 Apfelsinen und 2 Zitronen sowie das auf Zucker abgeriebene Gelbe von 2 Apfelsinen nebst $^1/_4$ Liter Rheinwein zugesetzt. Diese Masse ist auf Feuer allmählich gar und schaumig zu schlagen, wobei aber zu große Hitze vermieden werden muß, damit das Eigelbe nicht gerinnt. Nachdem noch 10 Blatt eingeweichte und gelöste Gelatine hinzugesetzt sind, wird eine Probe entnommen. Sobald die Masse dann ziemlich erkaltet ist, wird noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen und diese dann zum Füllen der Formen benutzt, die darauf in Eis gesetzt werden. Auch diese Charlotte ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzen und, falls der Boden nicht ausgelegt war am oberen Rand, mit karmellierten Apfelsinenscheiben und Glaskirschen zu garnieren, während in der Mitte Apfelsinensahne hoch dressiert wird.

115. Aprikosen-Charlotte.

Charlotte d'abricots.

AUS einer halb weiß, halb rosa glasierten, gebackenen Genoisenplatte werden ein rosa und ein weisser Boden, sowie 12 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten, mit denen ebenfalls zwei mit Papier ausgelegte Charlotteformen in der bekannten Weise abwechselnd

rot und weiß zu garnieren sind. Zur Füllung der Formen werden 500 Gramm feines, reines Aprikosenmus mit 1/8 Liter Vanillensirup klar gemacht, 10 Blatt gelöste durch ein Sieb gegossene Gelatine sowie etwas Crême nouyaux hinzugesetzt und unter diese Masse nach dem Erkalten noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne klar gezogen. Aus den nach der Füllung auf Eis gebrachten Formen werden die Charlotten auf mit Servietten belegte Schüsseln gestürzt und unten herum mit kleinen Kuchen garniert, die mit Rumglasur zu überziehen und mit grob gehackten Pistazien zu bestreuen sind.

116. Band-Charlotte.

Charlotte rubanée.

In einer viereckigen Kapsel wird eine Baum- oder Bandtorte etwa 2 Zentimeter hoch gebacken, von der nach dem Auskühlen 12 Zentimeter breite Streifen zu schneiden sind, aus denen wieder der Breite nach 2 Millimeter starke Bänder geschnitten werden. Mit diesen werden mit Papier ausgelegte Charlotteformen an den Seitenwänden dicht nebeneinanderstehend und am Boden strahlenförmig belegt. In einem kupfernen Kessel wird gleichzeitig das Gelbe von 12 Eiern mit 250 Gramm Zucker, 1/4 Liter Rheinwein und dem Saft von 2 Zitronen schaumig geschlagen und über Feuer gar gearbeitet. Sobald die Mischung nach dem Abrücken vom Feuer ziemlich kalt geschlagen ist, werden 8 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine zugesetzt und nach weiterem Erkalten noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen. Mit dieser Masse werden die auf Eis gestellten Formen gefüllt. Beim Anrichten wird die Charlotte auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit rosa gefärbten karmellierten Marzipankugeln garniert.

117. Caïmac-Charlotte.

Charlotte à la Caïmac.

(Mit Abbildung.)

Charlotteformen werden mit Papier ausgelegt und die Wandungen derselben mit entsprechend zugeschnittenen Eiswaffeln ausgelegt, die mit einer Eiweißglasur verbunden werden. Ist diese Verbindung getrocknet, wird die so entstandene Hülle auf einen garnierten Klotz, der auf eine mit einer schön geknifften Serviette belegte Schüssel zu setzen ist, behutsam gestürzt, worauf die äußeren Verbindungslinien derselben mit schönen Perlkanten von derselben Glasur versehen werden. Auf die

obere Kante sowie auch unten um dieselbe herum werden rote karmellierte Marzipankugeln mittelst Karmells garniert.

Kurz vor dem Gebrauch wird die Charlotte abwechselnd mit festgeschlagener Vanillensahne und mit Waffelstückchen, die mit Johannisbeergelee zusammengesetzt sein müssen, gefüllt und mit einer Platte von Eiswaffeln, die mit einer Karmellfeder in der Mitte und kandierten Früchten um diese herum geschmückt ist, gedeckt.

118. Schokoladen-Charlotte.

Charlotte au chocolat.

MIT halb mit Schokolade und halb mit weißer Vanilleneiweißglasur überzogene Genoisestreifen werden zwei mit Papier ausgelegte Charlotteformen in der bekannten Weise abwechselnd weiß und schwarz ausgelegt und auf Eis gesetzt. Inzwischen sind 300 Gramm feine Schokolade, die durch Wärmen erweicht ist, mit etwas Vanillensirup zu verdünnen und mit 10 Blatt aufgelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine zu verbinden. Sobald diese Masse klar und ziemlich erkaltet ist, werden noch $^3/_4$ Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen, dann die Formen mit ihr gefüllt und auf Eis gesetzt. Die Charlotte wird auf eine Schüssel gestürzt und um dieselbe herum werden kleine mit Vanillensahne gefüllte Baisers garniert, während oben ein ebenfalls schwarz und weiß glasierter Deckel zu legen ist.

119. Frühlings-Charlotte.

Charlotte printanière.

EIN in einer Charlotteform recht trocken ausgebackener Biskuit ist nach dem Erkalten bis auf 1 Zentimeter Wandung auszuhöhlen, mit Aprikosen-Marmelade leicht zu bestreichen und mit einer mit Orangengeschmack versetzten Eiweißglasur zu überziehen, welcher, nachdem noch grob gehackte Pistazien über sie gestreut sind, durch kurzes Einsetzen im Warmofen Glanz zu geben ist. Gleichzeitig werden $1^1/_2$ Kilogramm Walderdbeeren gesäubert und durch ein feines Sieb gedrückt, wobei wieder darauf zu achten ist, daß die Körner nicht gerieben werden, da dieselben dann einen bitteren Geschmack geben. Dieses Püree ist, nachdem noch unter dasselbe während einer halben Stunde 300 Gramm Staubzucker gerührt sind, fest in Eis zu setzen. Die Charlotte wird inzwischen auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet, und um sie herum werden große Dreiecke von klarem roten Gallert garniert. Das Püree, unter welchem noch zuvor $^3/_4$ Liter recht fest-

geschlagene Sahne zu ziehen ist, darf erst kurz vor dem Servieren in die Biskuits gefüllt werden.

Oben auf die Charlotte ist Erdbeersahne hoch zu dressieren, um die herum schöne, mit frischem Johannisbeergelee überzogene Riesenerdbeeren im Kranz garniert werden.

120. Gräfin-Charlotte.

Charlotte à la comtesse.

Ein in einer Charlotteform mit Kartoffelmehl trocken ausgebackener Biskuit wird wieder bis auf einen Zentimeter Wandstärke ausgehöhlt, mit feinem Himbeergelee überzogen und mit kleinen weißen Blättchen von Blätterteig, die in einem mäßig warmen Ofen mehr getrocknet als gebacken sind, garniert. Von Himbeerpüree wird dann ein zarter Gallert hergerichtet, zu dem auf jeden Liter etwa 100 Gramm nach No. 77 Absatz b hergerichteter und mit Vanillensirup marinierter Reis zugesetzt werden. Sobald diese Masse soweit erkaltet ist, daß der Reis sich nicht mehr senkt, wird unter dieselbe noch ½ Liter festgeschlagene Sahne gezogen und die Masse dann zum Erstarren auf Eis gebracht. Erst beim Anrichten wird der garnierte Biskuit, der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellen ist, mit der Masse vom Eise gefüllt, die hoch dressiert und außerdem mit einem Kranz von großen mit klarem Gallert überzogenen Himbeeren noch garniert wird. Sofern die Farbe zu matt ausfällt, kann ihr mit Bretonrot nachgeholfen werden.

121. Haselnuß-Charlotte.

Charlotte de noisettes.

EIN in einer sechseckigen hohen Form recht trocken ausgebackener Orangenbiskuit wird nach der Abkühlung bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, mit Haselnußcreme überzogen und mit gehackten Nußmakronen bestreut. Gleichzeitig werden 250 Gramm Haselnüsse im Ofen braun geröstet und mit ½ Liter kochender Sahne übergossen, in welcher sie eine Stunde ziehen müssen. Außerdem werden 250 Gramm Zucker, ½ Stange Vanille sowie das Gelbe von 12 Eiern in einer Kasserolle schaumig gerührt und hierzu die durch ein Sieb gegossene Nußsahne getan. Nachdem diese Mischung über Feuer zu einem schönen glatten Creme abgezogen ist, in dem noch 10 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst wurden, wird das Ganze durch ein Haarsieb gedrückt und nach dem Erkalten noch mit ¾ Liter festgeschlagener Sahne durch-

zogen. Zum Anrichten wird der Biskuit auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel gestellt und mittelst einer Tüte auf den Seitenwänden und der Oberfläche mit starken Perlkanten versehen, während die Mitte mit dem bis dahin auf Eis gestellten Creme gefüllt wird.

122. Himbeer-Charlotte.

Charlotte de framboises.

VON einer gebackenen Genoisenmasse werden Platten in Höhe einer Charlotteform geschnitten, die leicht mit etwas Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer schönen leicht gefärbten Himbeerglasur überzogen werden. Nachdem der letzteren im Warmofen Glanz gegeben ist, werden aus diesen Platten 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten, mit denen zwei mit Papier ausgelegte Charlotteformen an den Böden strahlenförmig und an den Seitenwänden einfach ausgelegt werden. Zur Füllung wird eine Himbeersahnenspeisemasse verwendet.

123. Italienische Apfel-Charlotte.

Charlotte de pommes à l'Italienne.

DREI Kilogramm schöner, säuerlicher Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, grob geschnitten und mit Butter, etwas Zucker, Weißwein und Aprikosenmarmelade kurz gedämpft. Gleichzeitig werden zwei breite und nicht zu hohe Charlotteformen etwa 6 Millimeter stark mit Napolikuchenteig, dessen Zubereitung im Teil IV beschrieben wird, ausgelegt. Von demselben Teig sind außerdem vier starke runde Platten von der Größe des inneren Raumes der ausgelegten Formen und zwei weitere von der Größe des äußeren Umfanges der Formen zu backen. Sobald die Äpfel ausgekühlt sind, werden dieselben in einzelnen Lagen, zwischen welche die vier runden kleineren Platten zu legen sind, in die Charlotteformen, und zwar zuletzt mit einer Lage Äpfel abschließend gebracht. Diese letztere wird dann mit einem wertlosen Teig bedeckt, worauf die Formen auf ein mit etwas Salz bestreutes Blech gesetzt werden. Auf diesem Bleche muß die so vorbereitete Charlotte so lange backen, bis der Teig in den Formen schön croquant wird, wobei derselbe aber auch nicht zu braun werden darf, da er dann bitter schmeckt. Sind die Charlotten fertig gebacken, so wird der Deckteig abgenommen und die Charlotten werden auf die größer gebackene Platte gestürzt und zum Erkalten gestellt. Die ausgekühlten Charlotten werden auf eine Schüssel gesetzt und kurz vor dem Anrichten mit einer eiskalten Vanillensauce übergossen, welche außerdem in Saucièren besonders zu reichen ist.

124. Karlsbader Charlotte.

Charlotte à la Carlsbad.

AUS Karlsbader Waffeln werden 12 Zentimeter lange und 3 Zentimeter breite Streifen geschnitten, mit denen wieder mit Papier ausgelegte Charlotteformen derart zu garnieren sind, daß die dicht aneinander stoßenden Streifen mit schaumig gerührter Eiweißglasur verbunden werden. Sobald die Waffelstreifen trocken sind, werden die Charlotten auf mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt. Zur Garnierung unten um die Charlotte herum werden Tütchen nach der in Abteilung IV gegebenen Anleitung mit fest geschlagener Sahne und einem Zusatz von Vanillenzucker gefüllt. Mit gleichhergerichteter Sahne, unter welche noch süße Makronenpröckel gezogen sind, werden dann die Charlotten gefüllt. Die Sahne ist hoch zu dressieren und mit fein gehackten Makronen zu bestreuen, während um sie herum ein Kranz von Makronen gelegt wird.

125. Maronen-Charlotte.

Charlotte de marrons.

MARONEN werden geschält, gebrüht, abgezogen, weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen, wobei auf 500 Gramm Maronenpüree etwa 250 Gramm Zucker mit Vanille zu rechnen sind. Die Masse wird abgedämpft, bis sie sich trocken anfühlt, worauf mit ihr eine mit Olivenöl gefettete Charlotteform in etwa 1 Zentimeter Stärke so glatt ausgelegt wird, daß keine Poren verbleiben. Sobald dieser Überzug erkaltet ist, wird derselbe mit einem recht dünnen Messer vorsichtig gelöst und auf rundes Blech gestürzt. Etwa doch Abbröckelndes kann leicht ausgebessert werden. Nunmehr werden in einem warmen Ofen 250 Gramm feine Schokolade mit etwas Vanillensirup derart aufgelöst, daß dieselbe nur im heißen Zustande mit einem Messer verstrichen werden kann. Sobald die Schokolade also heiß mit einer Kelle tüchtig bearbeitet ist, wird die Maronen-Charlotte mit ihr überzogen und diesem Überzuge durch kurzes Einsetzen im Ofen Glanz gegeben. Die Charlotte wird nach dem Erkalten auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, mit Vanillensahne ausgefüllt und mit Maronen, welche von derselben Masse geformt und mit Schokolade überzogen sind, garniert. Nach Belieben kann auch festgeschlagene Sahne zur Garnitur Verwendung finden.

126. Neapolitanische Charlotté.

Charlotte à la napolitaine.

VON Napolitainmasse werden 12 Zentimeter lange und 3 Zentimeter breite Streifen, sowie zwei runde Platten von der Größe eines Charlotteformenbodens gebacken, welch, letztere warm in 12 Keilstücke

zu schneiden und so mit den Streifen zum Garnieren zweier mit Papier ausgelegter Charlotteformen zu benutzen sind. Auch hier ist besonders darauf zu achten, daß keine Fugen beim Auslegen entstehen, die Streifen müssen, falls sie etwas ungleich ausgefallen sind, eventuell mit einem scharfen Messer nachgeschnitten werden. Zur Füllung sind 500 Gramm fein durchgestrichenes Maronenpüree zu verwenden, die mit 1/8 Liter gut parfümierten Orangensirups zu verdünnen und mit 10 Blatt gelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine zu verbinden sind. Unter dieses Püree sind nach genügender Abkühlung noch 1/2 Liter festgeschlagener Sahne mit einer Handvoll feingeschnittener Zuckerkirschen und etwas Marasquino klar zu ziehen, worauf die Formen mit der fertigen Masse zu füllen und auf Eis zu setzen sind.

127. Ostländer Charlotte.

Charlotte à l'occident.

AUS einer Genoisenplatte sind Streifen in der Höhe einer Charlotteform und 3 Zentimeter breit zu schneiden, welche mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und mittelst einer an der Spitze offenen Tüte mit einer schaumig gerührten Eiweißglasur in zusammenhängenden, die Gestalt einer Akazienblattdolde darstellenden Schleifen zu garnieren. Das Innere dieser Schleifen ist nach dem Trocknen der Glasur flach mit Johannisbeergelee zu füllen. Damit das Gelee nicht haften bleibt, wenn die garnierten Streifen eingesetzt werden, muß das zum Auslegen der Seitenwände der Charlotteformen benutzte Papier mit Olivenöl bestrichen sein. Nun werden 250 Gramm Pistazien gebrüht, geschält und mit Wasser recht fein gerieben, worauf ihnen 1/3 Liter Orangensirup und etwas Vanille zuzusetzen sind. Nachdem diese Mischung durch ein feines Sieb gestrichen ist, werden noch 10 Blatt geweichte und aufgelöste Gelatine beigegeben; sobald aber die ganze Masse ziemlich erkaltet ist, wird 1/2 Liter festgeschlagene Sahne mit fein geschnittenen Pistazienfilets und etwas Spinatgrün unter dieselbe gezogen, worauf dann erst mit ihr die garnierten Charlotteformen gefüllt werden. Zum Abschluß der angerichteten Charlotten oben sind von derselben Genoisenmasse runde Platten mit einem um 1 Zentimeter kleineren Durchmesser als derjenige des oberen Teils der Charlotte auszuschneiden. Diese Platten sind mit Aprikosenmarmelade leicht zu bestreichen, darauf mit Eiweißglasur sternförmig zu garnieren und mit Früchten, die mit klarem Gallert glasiert werden, dreifarbig zu belegen.

Die Charlotten werden je auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt, und oben, mit den garnierten Platten bedeckt, um welche dann

mittelst einer Tüte eine Perlenkante aus festgeschlagener Sahne gespritzt wird.

128. Portugiesische Charlotte.

Charlotte portugaise.

IN einer Charlotteform wird ein Orangenbiskuit recht trocken ausgebacken und nach dem Abkühlen bis auf 1 Zentimeter Wandung ausgehöhlt Die letztere wird mit einer Eiweißglasur, der etwas Marasquino beizugeben ist, überzogen und dem Überzug darauf im Warmofen Glanz gegeben. Gleichzeitig ist von Genoisebiskuit eine Platte zu backen, aus der zwei runde Scheiben und zwar eine gleich, die andere um 1 Zentimeter größer als der Durchmesser der Form zu schneiden sind. Beide Platten werden mit Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt, mit Marzipan bekleidet und mit einer rosafarbenen Kante umgeben. Auf diese Doppelplatte wird die Charlotte gesetzt, die dann oben zwei Finger breit vom Rande aufgeschnitten wird. Nachdem die Seitenwände mit Arabesken aus weicher Schokolade garniert sind, wird auf den Rand ein Kranz von großen, in Zucker klar gezogenen Glaskirschen gelegt. Außerdem wird aber ein Vanillecreme von 1/4 Liter Sahne, 120 Gramm Zucker und 1/2 Schote Vanille hergerichtet, unter welchen nach dem Auflösen von 4 Blatt eingeweichter Gelatine und dem üblichen Durchsieben noch 1/4 Liter festgeschlagene Sahne gezogen werden muß. Während diese Masse auf Eis gestellt wird, sind dann 250 Gramm feines Walderdbeerenmus mit 125 Gramm feinem Staubzucker sowie 4 Blatt aufgelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine zusammen zu rühren, unter dasselbe nach dem Abkühlen 1/4 Liter festgeschlagene Sahne mit etwas Bretonrot zu ziehen und die Mischung ebenfalls auf Eis zu bringen. Mit den beiden erstarrten Massen sind die Charlotten abwechselnd in Lagen zu füllen, wobei als letzte die Vanillenmasse zu benutzen ist, die hoch heraus dressiert und mit gehackten oder zu feinen Filets geschnittenen Pistazien bestreut wird.

129. Pistazien-Charlotte.

Charlotte de pistaches.

MIT einer mit etwas Spinatgrün gefärbten Pistazienglasur überzogene und in 12 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnittene Genoisestreifen werden die Seitenwände zweier mit Papier ausgelegten Charlotteformen garniert, deren Böden mit dazu geschnittenen, glasierten Biskuits belegt werden. Zur Füllung wird eine Sahnenspeisemasse von Pistazien verwendet.

130. Prinzen-Charlotte.

Charlotte princière.

(Mit Abbildung.)

IN einer hohen sechseckigen Zylinderform, die mit Butter auszustreichen und darauf mit Kartoffelmehl zu bestäuben ist, wird, nachdem der Boden noch mit einer Papierpatrone belegt ist, ein Orangenbiskuit in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken und nach dem Abkühlen ebenfalls bis auf 1—1½ Zentimeter Wandstärke ausgehöhlt. Gleichzeitig wird eine Genoisenbiskuitplatte von etwa 1 Zentimeter Stärke gebacken, von der ein Boden und ein Deckel genau in dem sechseckigen Umfange des Biskuits und eine ebenfalls sechseckige, aber etwa 2 Zentimeter größere Platte als dieser zu schneiden sind.

Auf die letztere ist mittelst Aprikosenmarmelade der Boden und auf diesen dann der Biskuit zu setzen. Das Ganze mit dem Deckel ist dann mit einer Kirschwasserglasur zu überziehen und mit einem schönen Glanz abzutrocknen, während zum Verzieren der Seitenwände des Biskuits eine Marzipanplatte ausgerollt wird, aus der kleine Blättchen und runde Scheiben zu diesem Zwecke ausgestochen werden.

Die Scheiben sind mit stark gezuckerten Glaskirschen und die Blätter mit Scheiben glasierter Pomeranzenschalen derart zu belegen, daß ein gleichmäßig weißer Rand an ihrem Umfange stehen bleibt. Der Deckel wird mit einer von Marzipanmasse imitierten Ananas, die mit Angelikablättern garniert ist, geschmückt.

Von einer kleinen frischen Ananas wird nun ein feines Püree bereitet, das zunächst mit 400 Gramm Zucker aufgekocht wird, und dem nach genügendem Erkalten dann 18 Blatt geweichte und gelöste Gelatine, ½ Flasche Champagner, $^{2}/_{10}$ Liter Aprikosenmarmelade und $^{2}/_{10}$ Liter Orangensaft zuzusetzen sind. Sobald die Probe recht zart ausfällt, wird die Masse, unter welche noch feine Ananasfilets gezogen werden, fest in Eis gesetzt. Erst kurz vor dem Anrichten darf dieselbe in den vorbereiteten Biskuit gefüllt werden, welcher dann mit dem garnierten Deckel verschlossen auf einer Schüssel ohne Serviette aufgetragen wird.

131. Russische Erdbeer-Charlotte.

Charlotte russe aux fraises.

MIT, von Löffelbiskuitmasse auf Papier 12 Zentimeter lange und fingerstarke dressierte, mit Staubzucker bestreute und in einem gelinden Ofen gelbbraun gebackene Biskuite werden die Seitenteile und der Boden einer mit Papier glatt ausgelegten Charlotteform garniert, wobei die

Kalte süße Speisen.



No. 130. Prinzen-Charlotte.



No. 135. Wiener-Charlotte.

Biskuits so beschnitten werden müssen, daß keine Fugen entstehen. Zur Füllung der Charlotte wird von 500 Gramm Erdbeermus, 250 Gramm Staubzucker, 10 Blatt eingeweichter, aufgelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine, sowie 1/2 Liter festgeschlagener Sahne unter Verwendung von etwas Bretonrot ein leichter Sahnencreme bereitet.

132. Russische Vanillen-Charlotte.

Charlotte russe à la vanille.

AUS einer Platte Vanillenbiskuit, deren Oberfläche etwas stark Farbe haltend und deren Unterfläche möglichst weiß gebacken ist, werden 2 Zentimeter breite Streifen von der Höhe der Charlotteform und außerdem zwei runde Platten von der Größe des oberen Umfangs der Charlotteform ausgeschnitten. Letztere werden in 12 Teile zerlegt, mit denen die Böden zweier mit Papier ausgelegten Charlotteformen abwechselnd braun bezw. weiß zu belegen sind, während die Seitenwände in gleicher Weise mit den Streifen ausgelegt werden. Die so garnierten Formen werden auf Eis gebracht und dann mit einer Vanillensahnenspeisemasse gefüllt, der etwas Marasquino zuzusetzen ist.

133. Schweizer Charlotte.

Charlotte à la suisse.

EIN Schweizerbiskuit wird in einer breiten, nicht zu hohen Charlotteform trocken ausgebacken, von demselben nach dem Abkühlen eine Scheibe abgeschnitten und der übrige Teil bis auf eine etwa 1 1/2 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, ohne daß aber die Decke durchgeschnitten bezw. beschädigt wird. Dieser ausgehöhlte Teil wird in der Form belassen und mit dieser auf Eis gestellt. Gleichzeitig wird ein zarter Mandelmilch-Gallert mit Kirschwasser hergerichtet und demselben, nachdem er zu gelieren beginnt, ein Gemenge von fein geschnittenen, in Zucker gezogenen, trockenen Früchten, die ebenfalls in Kirschwasser zu marinieren sind, zugesetzt. Sobald diese Masse zu erstarren beginnt, wird sie in den Biskuit gefüllt, die abgeschnittene Scheibe auf diesen gelegt und das Ganze zum vollständigen Erstarren auf Eis gebracht. Hierauf wird der Biskuit mit einer Kirschwasserglasur überzogen, die schnell etwas abgeglänzt wird, worauf der Deckel einzuschneiden und anzuheben ist, damit der noch vorhandene Raum im Biskuit mit verschiedenen, in Madeira marinierten Kompottfrüchten ausgefüllt werden kann.

Die Charlotte, deren Oberfläche beliebig garniert werden kann, wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet und zu ihr eine Mandelmilchsahne mit etwas Kirschwasser besonders gegeben.

134. Westfälische Charlotte.

Charlotte à la westphalienne.

EIN aus Brotbiskuit in einer Charlotteform trocken gebackener Kuchen wird nach dem Abkühlen bis auf eine etwa 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt und mit Schokoladenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Zur Füllung werden 3/4 Liter festgeschlagene Sahne mit Vanillenzucker benutzt, unter welche 250 Gramm geriebener Pumpernickel gezogen sind.

Die Charlotte ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzen und mit festgeschlagener Sahne mittelst einer Tüte zu garnieren.

135. Wiener Charlotte.

Charlotte à viennoise.

(Mit Abbildung.)

EIN in einer Charlotteform recht trocken gebackener Wienerbiskuit wird nach dem Abkühlen bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt und mit einer Mandarinen-Eiweißglasur überzogen, der durch kurzes Einsetzen im Warmofen wieder Glanz gegeben wird. Zur Garnitur werden aus der äußeren dünnen Schale eingemachter Pomeranzen kleine Rauten und Punkte ausgestochen, die unter Benutzung weißen Marzipans aufgelegt werden.

Zur Füllung ist ein leichter Mandelmilch-Gallert herzurichten, dem noch etwas Mandarinensirup und 1/2 Liter festgeschlagene Sahne zuzusetzen sind. Mit dieser auf Eis fest gewordenen Masse wird der auf eine mit einer Serviette belegten Schüssel zu setzende Biskuit gefüllt, die Masse auf demselben hoch dressiert und um dieselbe ein Kranz von schönen Glaskirschen gelegt.

136. Ananas-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à l'ananas.

EINE schöne große Ananas wird geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit. Die eine Hälfte derselben wird in Scheiben, die andere in feine Filets geschnitten, die beide mit 1/2 Liter Vanillensirup aufgekocht und in diesem zum Erkalten gestellt werden. Mit dem so gewonnenen

Ananassirup wird in einer Kasserolle das Gelbe von 12 Eiern unter Zusatz des Saftes von 2 Zitronen klar gearbeitet und auf Feuer zu einem zarten Creme abgeröstet, welcher, nachdem 12 Blatt geweichte Gelatine in ihm gelöst sind, durch ein feines Haarsieb zu streichen ist. Auf 2 Löffel trocken abgelaufener Ananasfilets sind dann einige Löffel klaren Weingallerts zu gießen, der so lange abkühlen muß, bis die Filets sich nicht mehr zu Boden senken. Mit dieser Mischung sind die Spitzen zweier Gallertformen auszugießen, welche dann kalt gestellt werden. Sobald der Creme abgekühlt ist, werden die übrigen Ananasfilets unter denselben gerührt, $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne noch unter denselben gezogen und mit ihm, nachdem zuvor noch einige Tropfen klaren Gallerts in die Formen gegossen sind, diese gefüllt und auf Eis gesetzt.

Die auf einer glatten Schüssel anzurichtende Speise wird mit den Ananasscheiben stark garniert und zu ihr Sahne mit Ananassaft in Saucièren besonders gereicht.

137. Angelika-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à l'angelique.

DREIHUNDERT Gramm Angelika werden weich gekocht und im Mörser feingestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit $^1/_8$ Liter Vanillensirup klar gemacht sowie mit 10 Blatt gelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine vermischt Dann werden Zylinderformen mit klarem Wein-Gallert, der mit etwas Spinatgrün zu färben ist, chemisiert, unter die hergerichtete Masse nach genügender Abkühlung noch $^6/_{10}$ Liter festgeschlagene Sahne und etwas Spinatgrün gezogen und hierauf die Formen, in welche wieder einige Tropfen Gallert gegossen werden, mit der fertigen Masse gefüllt und auf Eis gebracht.

138. Apfel-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux pommes.

VIER weiße säuerliche Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, zu einem feinen Emincée geschnitten, in kochenden Vanillensirup geschüttet und in diesem weich gekocht. Von weiteren 12 Äpfeln wird ein weißes Mus hergerichtet, welchem $^1/_8$ Liter Vanillensirup, der Saft von 2 Zitronen und 10 Blatt gelöste Gelatine zugesetzt werden.

Das Emincée von Äpfeln, das auf einem Siebe trocken ablaufen muß, ist auf einem sauberen Tuch bereit zu halten. In zwei auf Eis gesetzte Zylinderformen mit glattem Boden wird nun eine dünne Schicht

leicht rosa gefärbten klaren Gallerts gegossen und auf dieser ein Kranz von den Apfelscheiben garniert. Sobald diese Lage erstarrt ist, werden mit gleichem Gallert die Apfelscheiben vollständig bedeckt und, nachdem $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unter die ziemlich erkaltete Apfelmasse gezogen ist, die letztere in die ausgelegten Formen gefüllt, in welche zuvor noch einige Tropfen klaren Gallerts gegossen waren. Die Speise wird aus den auf Eis gestellten Formen auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und in der Mitte mit wenig gesüßter Sahne gefüllt, während kleine mit Apfelmus gefüllte und mit Orangenglasur überzogene Biskuits zur Garnitur benutzt werden.

139. Baiserberg.

Vacherin à la montagne.

AUS festgeschlagenem Schnee von dem Weißen von 7 Eiern und 500 Gramm fein gesiebtem Zucker ist eine Baisermasse (No. 141) zusammenzusetzen, von welcher mittelst eines Spritzbeutels mit Sterntülle auf Papier Ringe, die vorgezeichnet werden können, kraus zu dressieren sind. Diese Ringe, die bei der Formgabe so zu halten sind, daß sie, aufeinander gesetzt, einen Berg bilden, werden leicht mit Zucker bestäubt, dann auf ziemlich heiße Bleche gesetzt und in einem ganz gelinden Ofen trocken ausgebacken. Nach dem Abkühlen werden die Ringe vorsichtig vom Papier gelöst und auf einer glatten Schüssel zum Berg zusammengesetzt. Erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel wird die Mitte mit einer festgeschlagenen, mit Vanillenzucker gesüßten Sahne gefüllt.

140. Baiserkranz mit Erdbeersahne.

Vacherin aux fraises.

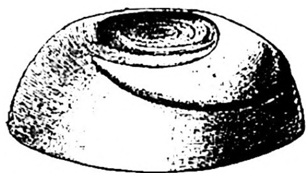
AUS einer von dem Weißen von 7 Eiern und 500 Gramm Zucker hergerichteten Baisermasse sind Baiserschalen (No. 141) von der Größe einer halben Eierschale anzufertigen. Sobald letztere trocken und durchgeröstet sind, werden sie mit einer Erdbeerglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist, und darauf kalt gestellt. Von derselben Baisermasse wird dann noch ein Boden von etwa 16 cm Durchmesser mit einem Tuppenrand auf Papier dressiert, der mit Zucker bestäubt, auf ein heißes Blech gesetzt und in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken wird. Der Boden wird wieder nach der Entfernung des Papiers auf eine Schüssel gesetzt und erst kurz vor dem Anrichten innerhalb des

Randes mit einer Erdbeersahne oder einem Erdbeer-Halbgefrorenen gefüllt, die event. ebenfalls hoch zu dressieren sind. Um diese Füllung ist ein Kranz von den glasierten, und gleichfalls mit Erdbeersahne oder Erdbeer-Halbgefrorenen gefüllten Baiserschalen zu bilden, die ihrerseits noch mit Marzipanrosetten zu belegen sind, welche wieder mit Kirschen und Angelika geschmückt werden können.

141. Baisers.

Meringues.

DAS Weiße von 7 Eiern ist zu festem Schnee zu schlagen, unter welchen 500 Gramm feingesiebter Zucker klar und zähe zu arbeiten sind. Von dieser Masse werden mittelst eines spitzen Eßlöffels kleine Häufchen in Gestalt einer Halbkugel mit einer kleinen Vertiefung in folgender Weise dressiert. Der Löffel wird mit der an der Kesselwandung geschmeidig gemachten Masse mit der Spitze auf Papier gesetzt und dann um sich selbst gedreht, wodurch die Masse zu einem Kranz abgezogen wird. Die so auf Papier gesetzten Baisers werden mit feinem Zucker leicht bestäubt und, nachdem der überflüssige Zucker durch leichtes Abblasen entfernt ist, mit dem Papier auf starke, vorher in Wasser geweichte Bretter gelegt, auf denen sie in einem gelinden Ofen so zu backen sind, daß sie nur oben eine helle Farbe erhalten.



Hierauf werden die Schalen mittelst eines Teelöffels bis zur Hälfte der noch weichen Masse ausgehöhlt, geglättet und mit der Hohlseite nach oben auf Blechen an einen warmen Ort zum Trocknen gestellt. Erst wenn sie vollständig trocken sind, werden sie in einem gelinden Ofen durch und durch hellgelb geröstet. Diese Baisers können nach dem Erkalten je nach Wunsch mit Vanille-, Erdbeer- und Schokoladen-Sahne oder aber auch mit Eisspeisen usw. gefüllt werden. Die fertigen Baisers werden auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel in drei Etagen, und zwar unten mit neun, in der Mitte mit vier und oben mit einem Stück angerichtet.

Die Masse zu den Baisers selbst kann auch mittelst einer Blechspritze oder eines Spritzbeutels zu Halbkugeln geformt werden. Auch können die letzeren selbst noch mit feinen Makronenbröckeln bestreut sowie mit einem Ei leicht eingedrückt werden, damit sie beim Anrichten nicht umfallen können.

142. Belgische Sahnenspeise.

Crème anglo belge.

IN auf Eis gesetzte Durhamformen wird etwas klarer Gallert gegossen, über welchen einige feingeschnittene Filets von Ananas, Glaskirschen und Pistazien gestreut werden. Von weißem Mandelbiskuit sind dann kleine Würfel zu schneiden, die mit Marasquino anzufeuchten sind; außerdem ist 1 Liter Mandelmilchgallert herzurichten, unter welchen noch 1/4 Liter geschlagene Sahne mit etwas Marasquino gezogen wird. In die vorbereiteten Formen werden nun einige Löffel dieses Gallerts gefüllt und darüber einige Biskuitwürfel sowie feingeschnittene Filets von Ananas, Glaskirschen und Pistazien gestreut, darauf wieder einige Löffel des Gallerts gegeben, u. s. f. lagenweise Gallert mit den Würfeln und Filets abwechselnd, bis die Formen gefüllt sind.

Aus den auf Eis gestellten Formen wird die Speise auf glatte Schüsseln gestürzt, ihre Mitte wird mit Kirschsahne, die mit Kirschwasser und Vanillensirup anzumachen ist, gefüllt, während unten herum mit etwas Rum marinierte Ananasscheiben garniert werden.

143. Bourquenay-Sahnenspeise.

Croquembouche à la Bourquenay.

(Mit Abbildung.)

VON einer Windbeutelmasse sind kirschengroße Kugeln auf ein leicht mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech in nicht zu kleinen Abständen zu backen. Die letzteren sind mit Karmell zu überziehen und auf einer geölten Kuppelform mittelst Karmellzuckers zu einer Kuppel zusammen zu setzen. Sobald der Karmell fest geworden ist, wird die aus den Kugeln bestehende Hülle von der Kuppelform genommen, auf ein Drahtgitter gesetzt, mit gekochter, aber nicht zu heißer Schokoladenglasur überzogen und, nachdem diese im Wärmofen schnell abgeglänzt ist, schließlich kalt gestellt.

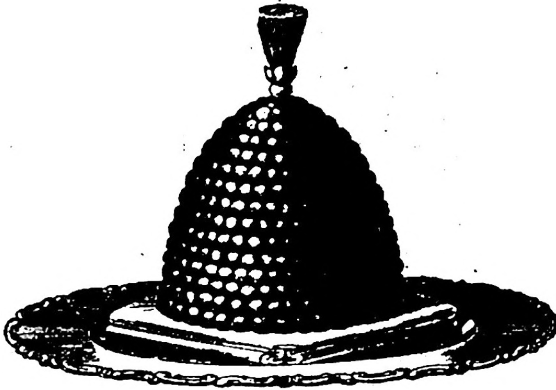
Kurz vor dem Anrichten ist die Hülle mit einer festen Vanillensahne zu füllen und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzen. Als Garnitur dient oben ein Pompom von gesponnenem Zucker.

144. Schokoladen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au chocolat.

DIE Spitzen zweier Gallertformen werden mit klarem roten Vanillengallert ausgegossen, über welchen nach dem Erkalten eine 1 cm starke Mandelmilch-Gallertlage gefüllt wird. Gleichzeitig werden 300 Gramm feine

Kalte süße Speisen.



No. 143. Bourquenay-Sahnenspeise.



No. 145. Schokoladen-Töpfe.

Vanillen-Schokolade im Warmofen aufgeweicht und mit Vanillensirup verdünnt, worauf noch 10 Blatt gelöste und durch ein feines Sieb gegossene Gelatine zugesetzt werden. Sobald die Mischung klar und ziemlich kalt ist, werden $^{6}/_{10}$ Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen und mit dieser Masse dann die Formen gefüllt, welche wieder auf Eis zu stellen sind. Die Speise wird auf mit Servietten belegte Schüsseln gestürzt, in der Mitte mit geschlagener Vanillensahne gefüllt und unten herum mit kleinen Baisers, die mit gleicher Sahne gefüllt sind, garniert.

145. Schokoladen-Töpfe.

Petits boîts au chocolat.

(Mit Abbildung.)

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Schokolade sind im Warmofen zu erweichen, nach und nach mit 8 kleinen Töpfen heißer Milch, welche je den Inhalt einer kleinen Mokkatasse haben, klar zu rühren und dann mit dem Gelben von 15 Eiern, 8 Töpfen roher Schlagsahne und 100 Gramm Vanillenzucker tüchtig durchzuarbeiten. Mit dieser zuvor noch durch ein Sieb zu gießenden Masse werden kleine, möglichst mit Henkeln versehene Porzellantöpfe bis zu $^{3}/_{4}$ ihrer Höhe gefüllt und darauf in ein flaches heißes Wasserbad gesetzt, in dem sie zugedeckt so lange zu belassen sind, bis die Masse leicht geliert. Hierbei ist zu beachten, daß das Wasser nicht ins Kochen kommen darf, sondern nur soweit erhitzt wird, daß das Ei in der Masse gar werden kann. Auch müssen unmittelbar nach dem Beginn des Gelierens der Masse die Töpfe aus dem Wasserbade entfernt werden, da sonst durch weiteres Verbleiben im warmen Wasser die Masse körnig bezw. die Speise untauglich wird. Nach dem Erkalten der Masse werden die Töpfe gesäubert, im Quadrat auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestellt und oben mit einer geschlagenen, wenig gesüßten Sahne hoch heraus garniert.

In gleicher Weise können auch **Kaffee-** oder **Teetöpfe** hergestellt werden, indem statt der Schokolade ganz starker Tee- oder Kaffeeabsud benutzt wird. Hierbei würde allerdings noch zu berücksichtigen sein, daß der in der Schokolade enthaltene Zucker beim **Tee** oder **Kaffee** entsprechend ersetzt werden muß.

146. Cowley-Erdbeersahne.

Crème aux fraises à la Cowley.

EIN Kilo schöne Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen und darauf mit 400 Gramm Staubzucker und dem Saft von 2 Zitronen auf Eis klar gerührt. Nachdem noch $^{1}/_{2}$ Liter festgeschlagene

Sahne unter diese Masse gezogen ist, werden mit ihr abwechselnd mit etwas. Löffelbiskuit und frischen Erdbeeren in Eis gesetzte Kristallschalen gefüllt, die oben auf der Füllung noch mit großen Erdbeeren zu garnieren sind und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gebracht werden.

Die Speise muß süß, aber doch auch herzhaft gehalten sein, und unter allen Umständen kalt serviert werden.

147. Cowley-Stachelbeersahne.

Crème aux groseilles verts à la Cowley.

STACHELBEEREN sind abzuputzen, weich zu kochen und darauf durch ein feines Haarsieb zu streichen. Das so erhaltene Püree ist in einem Napf mit Staubzucker nicht zu süß anzurühren, und unter dasselbe nach genügendem Erkalten noch so viel festgeschlagene Sahne zu ziehen, daß das Püree nicht mehr flüssig ist. Mit demselben werden wieder unter Zusatz von kleinen Biskuits in Eis gesetzte Kristallschalen gefüllt, die in entsprechender Weise, wie unter Nr. 146, garniert und serviert werden.

148. Diplomaten-Sahnenspeise.

Crème diplomate.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm würflig geschnittenen und weich gekochten Zitronats sowie zwei Hände voll gesäuberter und weich gekochter Korinthen sind mit etwas Madeira abzudämpfen. Gleichzeitig ist würflig geschnittenes Löffelbiskuit mit Marasquino anzufeuchten, während 3 weiße Kompottbirnen, einige Aprikosen, Reineclauden und Glaskirschen in größere würflige Stücke zu schneiden sind. Mit diesen letzteren Stücken wird in zwei mit klarem Gallert ausgegossenen Durhamformen ein Kranz garniert, auf welchem nach dem Erstarren soviel Gallert gegossen wird, daß die Früchte bedeckt sind. Alsdann werden $^{6}/_{10}$ Liter Sahne mit 250 Gramm Zucker, etwas Zitrone und dem Gelben von 8 Eiern legiert und in dieser Mischung 10 Blatt eingeweichte Gelatine aufgelöst. Mit dieser wieder durch ein feines Sieb zu gießenden Masse, deren Hälften wie zuvor erst nacheinander mit je $^{1}/_{4}$ Liter festgeschlagener Sahne unter Zusatz von etwas Rum durchzogen werden dürfen, werden die vom Eise genommenen Formen wieder in einzelnen Lagen gefüllt, deren jede mit dem vorbereiteten Zitronat und Biskuit sowie den Rosinen und Früchten zu bestreuen ist.

Die Speise wird aus den auf Eis gestellten Formen auf porzellanene Schüsseln gestürzt und mit Marasquinosahne gefüllt. Um die Speise herum wird Erdbeerpüree gegossen, daß außerdem noch kalt in Saucièren besonders aufgetragen wird.

149. Englische Sahnenspeise.

Crème anglaise.

JE 100 Gramm Zitronat und Pomeranzenschalen sind zu kleinen Würfeln zu schneiden, mit je 100 Gramm gesäuberten Sultaninen und Korinthen zusammen weich zu kochen und darauf mit Madeira oder Cherry abzudämpfen. Mit dem letzteren sind gleichzeitig auch einige Hände voll würflig geschnittenen Punschbiskuits anzufeuchten. In zwei auf Eis gesetzte Durhamformen wird nun leicht rosa gefärbter Marasquino-Gallert gegossen, welcher nach dem Erstarren mit dem geschnittenen Zitronat und den Korinthen so leicht zu überstreuen ist, daß der Gallert nicht ganz verdeckt wird. Das Eingestreute ist dann durch leichtes Übergießen mit Gallert zusammenzuhalten. Zur weiteren Füllung der Formen sind inzwischen $^1/_2$ Liter Sahne mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 10 Eiern zu legieren und in dieser Legierung 10 Blatt eingeweichte Gelatine unter Zusatz der gelben Schalen von je 2 Apfelsinen und Zitronen mit $^2/_{10}$ Liter Cherry Brandy aufzulösen. Die ganze Mischung ist dann wieder durch ein feines Sieb zu gießen, worauf unter dieselbe nach dem Abkühlen noch $^3/_{10}$ Liter geschlagene Sahne gezogen werden. Die Füllung selbst hat wieder abwechselnd mit dieser Masse und den mit dem Biskuit und Zitronat vermischten Rosinen und Pomeranzenschalen zu erfolgen, worauf die Formen in Eis gesetzt werden.

Die Speise wird auf einer porzellanenen Schüssel angerichtet und unten um dieselbe herum eine kalte Sherry Brandy-Sauce gegossen, welche zugleich in Saucièren besonders gereicht wird.

150. Erdbeer-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux fraises.

IN zwei in Eis gesetzte Zylinderformen wird ein Boden von klarem roten Gallert gegossen und, sobald dieser erstarrt ist, eine 1 Zentimeter starke Lage Mandelmilchgallert nachgefüllt. Während diese Füllung fest wird, sind 500 Gramm Walderdbeerpüree mit 250 Gramm Staubzucker klar zu rühren, 12 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine nebst dem Saft von 3 Zitronen zuzusetzen und schließlich, wenn alles

klar und ziemlich erkaltet ist, noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne und etwas Bretonrot darunter zu ziehen. Mit dieser Masse sind die garnierten Zylinderformen zu füllen und darauf tief in Eis zu setzen.

Beim Anrichten wird die Mitte der Speise mit einer wenig gesüßten, geschlagenen Sahne gefüllt und das Äußere mit gesäuberten Walderdbeeren garniert, während um die Speise herum kleine Tarteletten von feinem Mürbeteig gelegt werden, die mit einem Pistazienrand versehen und je mit einer Riesenerdbeere geschmückt sind.

151. Frühling-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la printanière.

EINIGE feingehackte Pistazien werden mit klarem Gallert angemacht, zum Gelieren kalt gestellt und in diesem Zustande zum Ausspritzen der ersten von je vier Rillen gerippter und in Eis gesetzter Zylinderformen benutzt. In gleicher Weise wird jede zweite der neben den ersteren liegenden Rillen mit gelierendem Orangencreme und jede neben diesen liegende dritte Rille mit einem roten Fruchtcreme ausgefüllt, während die vierte von je vier Rillen frei bleibt. Hierauf werden die Formen mit einer mit Apfelsinensaft hergerichteten Mandel-Sahnenspeisenmasse gefüllt und auf Eis gesetzt.

152. Harlekin-Sahnenspeise.

Crème à l'arlequin.

VON Kakaogallert sowie von rot und grün gefärbtem Mandelgallert wird je eine dünne Platte gegossen, die auf Eis zum Erstarren gebracht werden. Von diesen Platten sind keilförmige Streifen zu schneiden, die in folgender Weise zum Auslegen zweier in Eis gesetzter und mit leichtem klaren Gallert chemisierter Kuppelformen zu benutzen sind. Zunächst wird aus 6 Streifen der Kakaogallertplatte, von der Mitte jeder Form auslaufend, ein Stern zusammengesetzt, dessen Strahlen vom Rande in etwa $^1/_4$ der Höhe der Form enden und hier je mit einem aus der roten Platte ausgestochenen Punkte abgeschlossen werden. In die Zwischenräume dieses Sternes werden entsprechende Strahlen aus Streifen von den grünen Platten gelegt, die an den Spitzen wieder mit schwarzen Punkten abzuschließen sind. Zur Füllung der Formen nach dem Festwerden der Sterne wird ein Mandelmilchgallert benutzt, der mit geschlagener Sahne und Marasquino versetzt ist.

153. Haselnuß-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la noisette.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Haselnußkerne werden im Ofen ziemlich schwarzbraun gebrannt und dann mit 3/4 Liter kochender Sahne übergossen, in welcher sie 1/2 Stunde fest zugedeckt stehen müssen. Weiter sind in einer Kasserolle 350 Gramm Zucker und etwas Vanille mit dem Gelben von 12 Eiern klar zu rühren, worauf die Nußsahne zugesetzt, die Mischung auf Feuer legiert und nach Auflösung von 10 Blatt eingeweichter Gelatine durch ein feines Sieb gestrichen wird. Gleichzeitig sind die Spitzen zweier in Eis gestellter Zylinderformen mit klarem Gallert unter Zusatz grobgehackter Pistazien auszugießen, und die Formen, nachdem diese Lage nach dem Erstarren noch mit einer dünnen Schicht Mandelmilchgallert bedeckt ist, ebenfalls zum Erstarren wieder auf Eis zu bringen. Sobald dies geschehen, werden diese mit der noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne durchzogenen Masse gefüllt und auf Eis gebracht. Die Speise ist auf glatten Schüsseln anzurichten und unten herum mit kleinen mit Rumglasur überzogenen und je mit einer Nuß belegten Kuchen zu garnieren. In die Zylinder ist Malagasahne zu füllen, welche in Saucièren auch noch besonders zu reichen ist.

154. Himbeer-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux framboises.

EIN Kilo schöne, reife Himbeeren werden gesäubert, durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit 350 Gramm Staubzucker tüchtig verrührt, worauf zu ihnen noch 12 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine zugesetzt werden. Sobald diese Masse ziemlich erkaltet und noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen ist, werden mit ihr 2 Kuppelformen gefüllt, die zuvor mit Mandelmilchgallert chemisiert waren.

155. Indische Sahnenspeise.

Crème bavaroise à l'Indienne.

IN 1/2 Liter Vanillensirup sind 10 Blatt eingeweichte Gelatine aufzulösen und dazu 250 Gramm fein gestoßenen, durch ein Sieb gestrichenen, in Zucker eingemachten Ingwers zu setzen, worauf die Mischung klar zu rühren und durch ein Haartuch zu streichen ist. Sobald die Masse ziemlich erkaltet ist, wird noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen, worauf mit Orangengallert chemisierte Gallertformen mit ihr gefüllt

und auf Eis gesetzt werden. Zum Anrichten wird die Speise auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt, und unten herum mit zweifarbig glasierten Genoisenkuchen garniert.

156. Jockey-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la jockey.

MANDELMILCH-GALLERT ist auf ein Blech zu gießen und auf diesem auf Eis zum Erstarren zu bringen, worauf von demselben 3 Zentimeter breite, keilförmig auslaufende Streifen zu schneiden sind. Mit diesen sind in Eis gestellte Kuppelformen derart auszulegen, daß sie oben zusammenlaufen, unten aber etwa 3 Zentimeter voneinander abstehen. Die Streifen sowie die ganzen Formen werden dann mit Schokoladen-Gallert chemisiert und die Formen selbst darauf kalt gestellt. Nach dem Erstarren des Gallertspiegels werden die Formen mit einer Vanillensahnenspeisemasse gefüllt.

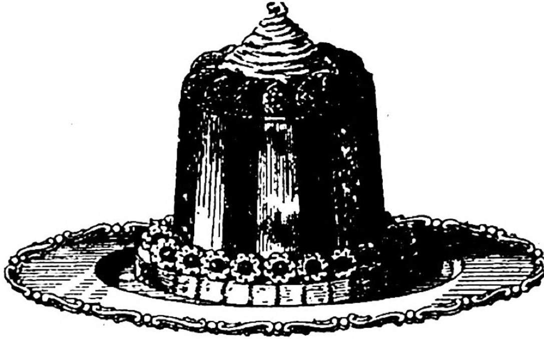
157. Italienische Sahnenspeise.

Crème bavaroise à l'italienne.

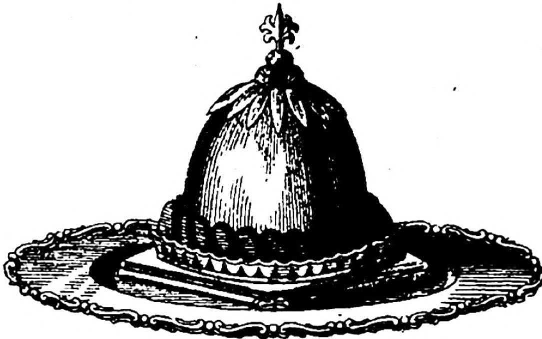
(Mit Abbildung.)

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Pistazien werden gebrüht, abgezogen, fein gerieben und in einer Mischung von 1/4 Liter Sahne, 1/2 Schote Vanille, 125 Gramm Zucker und dem Gelben von 6 Eiern auf Feuer zu einem zarten Creme abgezogen, in dem noch 5 Blatt geweichte Gelatine aufzulösen sind. Nachdem unter diese, durch ein feines Sieb gestrichene, ziemlich erkaltete Masse 1/4 Liter festgeschlagene Sahne mit etwas Spinatgrün gezogen ist, wird eine Zylinderform mit ihr gefüllt, die wieder in Eis zu setzen ist. Das letztere geschieht mit einer zweiten Zylinderform, die aber mit einer Erdbeersahnenspeise gefüllt wird. Aus den Zylinderformen werden die Speisen nach dem Erstarren auf ein rundes Blech gestürzt und je in 12 Teile geschnitten, mit denen wiederum 3 Zylinderformen, und zwar jede mit 4 grünen und 4 roten Teilen in gleichmäßigem Abstand garniert werden. Die Zwischenräume in diesen Formen werden mit einem Mandelmilch-Gallert ausgefüllt, der mit Orangen parfümiert ist und unter den einige Löffel festgeschlagene Sahne gezogen sind.

Kalte süße Speisen.



No. 157. Italienische Sahnenspeise.



No. 161. Mandarinen-Sahnenspeise.

158. Kaffee-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au café.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm gute Mokkabohnen sind goldgelb zu brennen und noch warm in $^1/_2$ Liter kochende Sahne zu schütten, in der sie eine Stunde ziehen müssen. Dann ist in einer Kasserolle das Gelbe von 12 Eiern mit 250 Gramm Zucker klar zu machen und hierzu die Sahne von den Kaffeebohnen durch ein Sieb zu gießen, worauf die ganze Mischung auf Feuer zu einem zarten Creme abgeröstet wird. Dieser ist, nachdem in ihm noch 12 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst sind, durch ein Haartuch zu streichen. Gleichzeitig sind in zwei auf Eis gesetzte Gallertformen Spiegel von Kaffee-Gallert einzugießen, der in der Weise herzustellen ist, daß Kaffeeabsud mit geklärter Gelatine und klarem Zuckersirup zu einem zarten Gallert zusammengesetzt wird. Sobald nun der Creme ziemlich erkaltet ist, wird noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unter ihn gezogen und darauf die Füllung der Formen vorgenommen.

159. Makronen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux macarons.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße Makronen werden grob gehackt und mit Marasquino angefeuchtet. Gleichzeitig werden in $^1/_2$ Liter stark parfümierten Vanillensirup 10 Blatt eingeweichte Gelatine aufgelöst. Diese Lösung ist nach Zusatz von etwas Orangensaft durch ein feines Sieb zu gießen und unter dieselbe nach genügender Abkühlung $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne mit den Makronen zu ziehen. Mit dieser Masse werden 2 Kuppelformen gefüllt, die wieder auf Eis zu stellen sind.

Die Speise ist auf einen mit Papier und Marzipan verzierten und 2 Zentimeter breiter als die Form gehaltenen Sockel zu stürzen, der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellen ist. Oben auf der Speise ist ein Bukett Glaskirschen anzubringen, das durch eine Krone von Angelikablättern gehalten wird, während unten um die Speise herum auf dem Sockel eine Garnitur von kleinen, rosa glasierten Bouches de Dames hergerichtet wird.

160. Malaga-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au malaga.

ZWEIHUNDERT Gramm Pumpernickel sind zu reiben, mit Malaga recht stark abzudämpfen und dann zum Erkalten zu stellen. Gleichzeitig sind 250 Gramm Zucker mit $^1/_2$ Liter Malaga aufzulösen und 10 Blatt eingeweichte Gelatine zuzusetzen, worauf das Ganze durch ein

feines Sieb zu gießen ist. Nachdem unter die ziemlich erkaltete Masse noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne und der Pumpernickel gezogen sind, ist dieselbe in zwei mit Schokoladen-Gallert chemisierte Kuppelformen zu füllen.

Dieselbe Speise kann aber auch wie Weincreme hergerichtet werden, indem Malaga mit Zucker und dem Gelben von Eiern auf gelindem Feuer schaumig und gargeschlagen sowie unter Zusatz von gelöster Gelatine und Schlagsahne weiter bearbeitet wird. In diesem Falle würden die Formen aber mit Malaga-Gallert zu chemisieren sein.

161. Mandarinen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux mandarines.

(Mit Abbildung.)

SECHS Mandarinen sind von ihrer Schale zu befreien, zu zerlegen, in allen Teilen von den weißen Fäserchen zu säubern, auf ein Sieb zum Trocknen zu legen und dann zum Garnieren zu karmellieren. Des weiteren sind in einer Kasserolle 300 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern klar zu rühren, darauf mit dem Saft von 6 Mandarinen und 2 Zitronen sowie mit 1/4 Liter Rheinwein unter Zusatz der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale von 4 Mandarinen zu verdünnen und auf Feuer zu einem zarten Creme abzurühren. Der letztere ist, nachdem 10 Blatt geweichte Gelatine in ihm aufgelöst sind, durch ein feines Sieb zu gießen und nach genügender Abkühlung mit 1/2 Liter geschlagener Sahne und etwas Bretonrot zum Hervorbringen der Orangenfarbe durchzuziehen. Mit Orangengallert chemisierte Formen werden mit dieser Masse gefüllt und in Eis gesetzt.

Die Speise wird auf im Durchmesser um 2 Zentimeter größer als die Formen gehaltene, mit Papier beklebte und mit Marzipankanten besetzte Holzklötze gestürzt, die auf mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt werden. Die Speise wird oben mit einem Stern von feinen, keilförmig geschnittenen eingemachten Pomeranzenschalen belegt, in dessen Mitte ein Spieß mit Früchten gesteckt wird, und unten herum mit den karmellierten Mandarinenscheiben garniert. Ein leichter, mit viel Saft angemachter Mandarinensirup wird in Saucièren besonders gereicht.

162. Muskatwein-Sahnenspeise.

Crème bavaroise de vin muscat.

IN einem kupfernen Kessel werden 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern recht schaumig gerührt, indem nach und nach 1/2 Liter Muskatwein zugesetzt wird. Diese Masse wird dann auf ganz gelindem

Feuer schaumig und gar geschlagen und nach dem Zurückziehen vom Feuer kalt gearbeitet, worauf ihr 10 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine zugesetzt werden. Nach genügender Abkühlung wird noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unter die Masse gezogen und diese dann zur Füllung von mit klarem Gallert chemisierten Fantasieformen benutzt, die wieder fest in Eis gesetzt werden müssen. Die Speise wird auf mit Servietten belegte Schüsseln gestürzt und mit kleinen, mit Weinbeeren garnierten Kuchen umlegt.

163. Maronen-Sahnenspeise.

Marons à la chantilly.

MARONEN werden geschält, gebrüht, wie Mandeln abgezogen und weich gekocht, dann durch ein feines Sieb gestrichen und mit Vanillen-Läuterzucker kurz gedämpft. Die kalt gerührte Masse wird in eine mit einer durchlochten Scheibe versehene Blechspritze gefüllt und aus dieser auf eine glatte Schüssel zu einem hohen, nestartigen Kranz gespritzt. Kurz vor dem Anrichten wird in die Mitte dieses Kranzes festgeschlagene, mit Vanillenzucker gesüßte Sahne gefüllt und mit einer Gabel hoch dressiert.

164. Nesselrode-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la Nesselrode.

FÜNFHUNDERT Gramm Püree von Kompottmaronen sind mit $^1/_2$ Liter Sahne, 200 Gramm Zucker, $^1/_2$ Schote Vanille und dem Gelben von 10 Eiern auf Feuer zu legieren. Nachdem in dieser Mischung dann noch 12 Blatt eingeweichte Gelatine aufgelöst sind, ist die ganze Masse durch ein feines Haarsieb zu streichen. Des weiteren sind 125 Gramm Zitronat würflig zu schneiden, mit einer Hand voll Sultaninen weich zu kochen und dann mit etwas Madeira kurz zu dämpfen. Dieses Zitronat mit den Sultaninen sowie einigen fein geschnittenen Glaskirschen ist mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne unter die zuerst hergerichtete, ziemlich erkaltete Masse zu ziehen, welche dann zur Füllung von mit rosa gefärbtem Gallert chemisierten Zylinderformen benutzt wird.

165. Orangen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à l'orange.

(Mit Abbildung.)

IN einem Kessel werden 300 Gramm Zucker, das Gelbe von 12 Eiern, $^1/_4$ Flasche Rheinwein, der Saft von je 2 Zitronen und Apfelsinen sowie die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale von 2 Apfelsinen auf gelindem Feuer recht schaumig und gar geschlagen und nach dem Zurückziehen vom Feuer kalt gearbeitet. Nachdem dann wieder 10 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine in der Masse aufgelöst sind, wird nach genügender Abkühlung derselben noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne nebst einigen Tropfen Bretonrot unter dieselbe gezogen. Mit dieser fertigen Masse werden mit Orangengallert chemisierte Kuppelformen gefüllt. Die Speise ist auf einen Sockel zu stürzen, der mit Fruchtspießen besteckt und mit Mandarinenscheiben umlegt ist. Zum Abschluß oben wird ein größerer Spieß mit Früchten angebracht.

166. Orangenblüten-Sahnenspeise.

Crème bavaroise aux fleurs d'oranges.

DREIHUNDERT Gramm Hutzucker werden mit $^1/_8$ Liter Orangenblütenwasser und $^1/_4$ Liter Sahne flüssig gemacht und in dieser Flüssigkeit dann 10 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst. Nachdem die Masse durch ein Sieb gegossen und ziemlich erkaltet ist, werden $^6/_{10}$ Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen und mit ihr Kuppelformen gefüllt.

167. Pfirsich-Sahnenspeise.

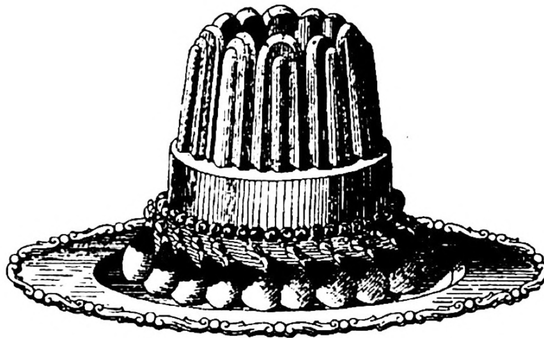
Crème bavaroise aux pêches.

ZWANZIG schöne Pfirsiche werden halbiert, entsteint und zu Kompott hergerichtet. 14 Hälften, und zwar die kleinsten und besten, werden ganz gelassen, während die übrigen 26 Hälften durch ein feines Sieb gestrichen, mit Vanillensirup verdünnt werden und dann noch einen Zusatz von 10 Blatt gelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine erhalten. Darauf werden 2 in Eis gestellte Zylinderformen mit klarem Weingallert chemisiert, auf welchem von den auf einem Tuche getrockneten halben Pfirsichen ein Kranz gelegt wird, der wieder mit klarem Gallert zu bedecken ist. Sobald der letztere erstarrt ist, werden einige Tropfen Wein-Gallert auf ihn gegossen und die Formen mit der Masse, unter welche

Kalte süße Speisen.



No. 165. Orangen-Sahnenspeise.



No. 169. Pralinée-Sahnenspeise.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

nach dem Abkühlen noch 1/8 Liter festgeschlagene Sahne unter Zusatz von etwas Bretonrot gezogen war, gefüllt. Aus den auf Eis gestellten Formen wird die Speise auf glatte Schüsseln gestürzt. Kleine Butterbiskuits dienen zur Garnierung, während mit Pfirsichsirup zugerichtete geschlagene Sahne in Saucièren besonders gereicht wird.

168. Pontac-Sahnenspeise.

Crème à l'orange de pontac.

SECHS Stück schöne Pontac-Apfelsinen sind oben glatt abzuschneiden und auszuhöhlen; die erhaltenen leeren Schalen sind dann einigemal überzukochen und in genügend bemessenem Wasser zu wässern. In dem filtrierten Saft von weiteren 12 Apfelsinen sind dann 750 Gramm Hutzucker aufzulösen und dieser Lösung 15 Blatt geweichte und durch ein Sieb gegossene Gelatine, die abgeriebene gelbe Schale von 4 Apfelsinen sowie der Saft von 2 Zitronen und 1/2 Flasche Rheinwein zuzusetzen. Von dieser Mischung ist die Probe in der bekannten Weise zu entnehmen; der Farbe kann, falls die Pontacapfelsinen etwas unklar sein sollten, mit etwas Bretonrot nachgeholfen werden. Mit der fertig bereiteten Masse werden nunmehr die ausgehöhlten, in sauber gestoßenes Eis eingesetzten Apfelsinenschalen, nachdem sie abgetrocknet und an den eventuell beschädigten Blütenkelchen mit Butter verklebt sind, gleichmäßig bis zur Hälfte gefüllt. Außerdem werden mit demselben Gallert 2 Kuppelformen leicht chemisiert und zum Erstarren des Gallerts auf Eis gebracht. Sobald der übriggebliebene Gallert dann dem Gelieren nahe ist, werden schließlich noch 3/10 Liter festgeschlagene Sahne unter denselben gezogen und darauf die Formen mit ihm vollgefüllt. Zum Anrichten werden zwei runde, 3 Zentimeter hohe Genoiseböden von etwas größerem Umfange als die Formen angefertigt, die mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit grob gehackten Pistazien bestreut, und auf mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt werden. Auf diese Böden wird die Speise gestürzt und als Garnitur werden um den Biskuitboden herum die ausgegossenen Apfelsinen in 6 Teile zerlegt, deren überstehende Schalenenden scharf abzuschneiden sind.

169. Pralinée-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au pralinée.

(Mit Abbildung.)

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm süße Mandeln werden mit 125 Gramm Zucker und 1/2 Schote Vanille derart gebrannt, daß sie braun werden, darauf im Mörser durchgestoßen und, nachdem 3/4 Liter

kochende Sahne über sie gegossen sind, mit dieser verdeckt zum Ziehen gestellt. Gleichzeitig werden in einer Kasserolle 150 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern klar gerührt, hierzu durch ein feines Sieb die Mandelsahne unter Zusatz von $^1/_2$ Schote Vanille gegossen, die Masse auf Feuer abgezogen und in ihr 12 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst. Unter die durch ein Haarsieb gegossene und ziemlich erkaltete Masse wird noch $^1/_2$ Liter recht festgeschlagene Sahne gezogen und die Masse dann in zwei mit einem Spiegel von Schokoladen-Gallert ausgegossene Zylinderformen gefüllt, die gleichfalls in Eis zu setzen sind. Das Anrichten erfolgt auf einem auf eine Schüssel gestellten Sockel, um den herum kleine Schinken von Biskuit sowie ein Kranz von Kirschen gelegt werden.

170. Rosen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la rose.

DREIHUNDERT Gramm Hutzucker werden mit $^1/_8$ Liter Rosenwasser und $^1/_4$ Liter Sahne flüssig gemacht. In dieser Flüssigkeit werden dann 10 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst, worauf das Ganze durch ein feines Sieb gegossen wird. Gleichzeitig werden Kuppelformen mit klarem Gallert leicht chemisiert, in der Mitte mit einem Kranz von breit geschnittenen Pistazien ausgelegt und über diesem nochmals mit Gallert chemisiert. Auf diese Garnitur kommt nach dem Erstarren derselben die Füllung der Formen mit der Masse, unter welche zuvor aber nach dem Erkalten noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene und ganz zart rosa gefärbte Sahne gezogen werden muß.

Aus den auf Eis gestellten Formen wird die Speise nach dem Erstarren gestürzt, und unten um die Speise herum werden kleine, glasierte Pistazienkuchen garniert, während oben eine aus roten, eingemachten Birnenscheiben zusammengesetzte Rose als Schmuck benutzt wird.

171. Smyrna-Sahnenspeise.

Crème à la smyrn.

WÜRFLIG geschnittener Genoisebiskuit wird mit Curaçao angefeuchtet, während Smyrnarosinen weich gekocht, entsteint und mit etwas Madeira abgedämpft werden. Dann werden $^3/_4$ Liter Sahne mit dem Gelben von 12 Eiern und 300 Gramm Zucker unter Zusatz von etwas Vanille legiert und 10 Blatt eingeweichte Gelatine in dieser Mischung aufgelöst, worauf die ganze Masse durch ein feines Sieb gegossen wird. Sobald die Masse ziemlich erkaltet ist, wird $^1/_2$ Liter Sahne geschlagen und die Hälfte derselben unter die Hälfte der Masse mit

etwas Curaçao gezogen. Von dieser Hälfte werden einige Löffel voll in zwei mit rosa Gallert chemisierte Kuppelformen gefüllt, darauf Biskuitwürfel und Rosinen gestreut und auf Eis zum Erstarren gebracht. Sobald dies geschehen ist, wird eine weitere Lage der Masse aufgetragen, die ebenfalls zu bestreuen und zum Erstarren zu bringen ist, und so weiter, bis die Formen gefüllt sind. Erst wenn die erste Hälfte der Masse verbraucht ist, wird die zweite Hälfte in gleicher Weise mit der zweiten Hälfte der Sahne durchzogen und zum weiteren Füllen benutzt, da die ganze Masse mit einem Male zusammengesetzt zu schnell fest werden und dann sich nicht mehr mit dem Eingestreuten verbinden würde. Damit die Füllung recht kalt wird, müssen die Formen bis zum Anrichten auf Eis gesetzt werden. Erst dann ist die Speise auf porzellanene Schüsseln zu stürzen und in der Mitte mit Orangensahne zu füllen, in welche fein geschnittene Rosinenfilets gemischt sind. Um die Speise herum wird Aprikosenmarmelade gegossen, welche mit Curaçao anzurühren und zu verdünnen ist.

172. Thee-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au thé.

AUF 75 Gramm Thee ist 1/2 Liter kochendes Wasser zu gießen, das verdeckt mit demselben 5 Minuten ziehen muß. Mit diesem Theeabguß sind dann in einer Kasserolle 250 Gramm Hutzucker und 12 Blatt eingeweichte Gelatine unter Zusatz von 1/2 Schote Vanille aufzulösen, worauf die ganze Lösung durch ein feines Sieb gegossen wird. Gleichzeitig sind wieder die Spitzen zweier Gallertformen mit Mandelmilch-Gallert auszugießen und die Formen selbst auf Eis zu setzen. Sobald die erste Masse ziemlich abgekühlt ist, wird noch 1/2 Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe gezogen, worauf die Formen, in welche zuvor noch einige Tropfen Mandelmilch-Gallert zu gießen sind, mit ihr gefüllt und dann in Eis gesetzt werden. Um die auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichtende Speise wird kleingeschnittener Baumkuchen gelegt und in die Mitte mit Theesirup angerührte Sahne gefüllt.

173. Vanillen-Schokoladen-Sahnenspeise.

Crème bavaroise rubanée.

IN zwei Zylinderformen wird senkrecht je ein Papierstreifen gelegt, welcher der Höhe nach in gleiche Abschnitte geteilt ist. Die Formen werden wagerecht in Eis verpackt und lagenweise der Teilung entsprechend abwechselnd mit Schokoladen- bezw. Vanillen-Gallert gefüllt,

unter welche etwas festgeschlagene Sahne gezogen sein muß. Die Speise wird auf mit Servietten belegten Schüsseln angerichtet und unten herum mit Ostfriesländerkuchen (Abteilung IV) garniert, die mit Schokolade gefüllt sind.

174. Warschauer Sahnenspeise.

Crème bavaroise à la varsovienne.

IN einem kupfernen Kessel wird zunächst $^1/_4$ Liter Kognak mit 100 Gramm Aprikosenmarmelade klar gerührt, darauf nach und nach 300 Gramm Zucker und das Gelbe von 18 Eiern zugesetzt, alles klar geschlagen und unter weiterem Schlagen $^1/_2$ Liter Wasser langsam zugegossen. Diese Masse ist auf ganz gelindem Feuer recht schaumig und gar zu schlagen und auch nach dem Zurückziehen vom Feuer weiter zu bearbeiten, bis sie ziemlich erkaltet ist. Alsdann sind noch 12 Blatt gelöste und durch ein Sieb gegossene Gelatine zuzusetzen und beim Übergehen zum Erstarren schließlich noch einige Löffel festgeschlagene Sahne unterzuziehen. Die Masse ist in zwei gefällige, mit klarem Punschgallert chemisierte Gallertformen zu füllen, welche darauf in Eis gestellt werden. Zur Garnitur sind kleine Becher mit rotem klaren Gallert auszugießen, welche nach dem Erkalten in der Mitte auszustechen, dafür mit Mandelmilchgallert auszufüllen und dann ebenfalls recht fest in Eis zu setzen sind. Die Speise wird nach Eintauchen der Formen in warmes Wasser auf eine Schüssel gestürzt und unten herum mit Scheiben garniert, die von den aus den kleinen Bechern gestürzten Gallerten zu schneiden sind.

175. Weinschaum-Sahnenspeise.

Crème bavaroise au vin.

IN einem kupfernen Kessel werden 250 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt, $^2/_{10}$ Liter Rheinwein nach und nach zugesetzt, die Masse auf ganz gelindem Feuer schaumig und gar gearbeitet, nach dem Abziehen vom Feuer bis zum Erkalten geschlagen, darauf noch 12 Blatt gelöste und durchgegossene Gelatine hinzugesetzt und $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne untergezogen. Mit dieser Masse werden mit rosafarbenem Weingallert chemisierte Kuppelformen gefüllt und darauf in Eis gesetzt. Die Speise wird kurz vor dem Anrichten gestürzt und als Garnitur werden von einer 1 Zentimeter starken, mit Johannisbeergelée bestrichenen und mit einer Marasquinoglasur überzogenen Genoisenplatte abgestumpfte Dreiecke geschnitten, welche mit schönen Glaskirschen und Angelika garniert; um die Speise zu legen sind.

176. Aargauer Kuchen.

Gâteau Argovie.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden zu Sahne geschlagen und mit 250 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale von 2 Zitronen recht schaumig gerührt, worauf nach und nach noch weitere 250 Gramm Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, ein ganzes Ei sowie 500 Gramm recht trockenes französisches Kartoffelmehl unter fortwährendem Rühren hinzuzusetzen sind. Dieser Teig wird in eine schön geformte, flach auslaufende Bordürform, die man mit geklärter Butter auslaufen läßt und dann mit Kartoffelmehl bestäubt, gefüllt, und in einem mittelmäßig geheizten Ofen 30—40 Minuten ausgebacken. Ist die Farbe des Kuchens schön goldgelb, wird er behutsam auf eine von festem Teig gebackene runde Platte von der Größe des Kuchens gestürzt und nach kurzem Abkühlen noch warm mit klarer Aprikosenmarmelade überstrichen. Nach vollständigem Erkalten des Kuchens aber wird über die Marmelade noch eine Zitronenglasur gezogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. In die Mitte des auf einer glatten Schüssel anzurichtenden Kuchens ist eine recht zarte Erdbeercreme zu füllen, das aus Erdbeerpüree und geschlagener Sahne unter Zusatz von nur wenig Gelatine bereitet wird. Um den Kuchen herum sind große Dreiecke von Orangen-Gallert zu legen.

177. Angelika-Kuchen.

Gâteau à l'espérance.

IN Kuppelformen wird ein Savoiebiskuit trocken ausgebacken, der nach dem Abkühlen glatt zu schneiden, bis auf 1 Zentimeter auszuhöhlen, dann in die Formen wieder zurückzusetzen und in diese auf Eis zu stellen sind. Zur Füllung dieser Biskuits werden 400 Gramm eingemachte Angelikastengel zu feinem Püree gestoßen, dieses wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit $^1/_2$ Liter Vanillenläuterzucker und etwas Orangenblütenwasser verdünnt und darauf noch mit 10 Blatt gelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine gemischt. Nachdem unter diese ziemlich erkaltete Masse noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne mit etwas Spinatgrün gezogen ist, werden die Biskuits mit ihr gefüllt und wieder fest in Eis gesetzt. Sobald dann die Füllung fest geworden ist, werden die Kuchen auf eine Blechplatte gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer mit etwas Spinatgrün leicht gefärbten Pistazienglasur überzogen. Der letzteren ist wieder kurz im Warmofen Glanz zu geben, doch ist dabei zu beachten, daß der Kuchen von unten gegen Wärme geschützt wird.

Der alsdann auf eine glatte Schüssel zu stellende Kuchen wird oben mit einem Stern von Angelikablättern belegt, in dessen Mitte ein mit Früchten garnierter Spieß gesteckt wird. Um den Kuchen herum werden große Dreiecke von rotem Weingallert mit kleinen Zwischenräumen gelegt, in welch letzteren wieder kleine Häufchen von grobgehacktem, klaren weißen Weingallert aufgerichtet werden.

178. Alliance-Kuchen.

Gâteau à l'Alliance.

EIN gut ausgebackener Kongreßkuchen (Abteilung IV) wird mit einem Himbeergelee bestrichen und nach dessem Trocknen mit einer Kirschwasserglasur überzogen, die im Warmofen abzuglänzen ist. Der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Kuchen wird mit einem Kranz von Reineclauden garniert und im letzten Augenblick mit einer mit weich gekochten und in Zucker gezogenen Apfelsinenfilets durchsetzten Maronensahne geflüllt, die hoch heraus zu dressieren und mit großen Erdbeeren zu garnieren ist.

Ein flüssiger mit Wein angemachter Orangenzucker wird in Saucièren besonders gereicht.

179. Armand-Kuchen.

Gâteau Armand.

VON Napolitainmasse (Abteilung IV) und von Blätterteig sind dünne flache je 6—7 Ringe zu backen. Die Blätterteigringe sind mit einem recht glatten und zarten Vanillencreme, die anderen Ringe mit Johannisbeergelee stark zu bestreichen und darauf abwechselnd zusammenzusetzen. Der so hergestellte Kuchen wird, nachdem er glatt geputzt ist, mit einer Vanillenbuttercreme überzogen, mittelst einer Papiertüte und Sterntülle stark garniert und dann auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kaltgestellt. Kurz vor dem Anrichten wird eine Erdbeersahne in den Zylinder gefüllt, die hoch heraus dressiert und mit einem Kranz von großen Erdbeeren und Angelika umlegt wird, während unten um den Kuchen herum kleine mit Erdbeeren garnierte Törtchen gesetzt werden.

180. Schokoladen-Baba.

Gâteau baba au chocolat.

EINE hohe mit Butter ausgestrichene Babaform ist bis zu einem Drittel mit Babateig (Abteilung IV) zu füllen, der, nachdem er bis zum Rande der Form aufgegangen ist, in einem ziemlich heissen Ofen, je nach der

Größe, $^3/_4$—1 Stunde auszubacken ist. Sobald der Kuchen goldig und von außen kroquant wird, ist er aus dem Ofen zu nehmen und mit einem Vanillensirup stark zu tränken. Der ausgekühlte Kuchen wird dann mit einer Schokoladenglasur überzogen, und nachdem dieser im Warmofen Glanz gegeben ist, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. In die Mitte des Kuchens, der selbst noch mit Vanillensahne zu garnieren ist, wird eine Schokoladensahne gefüllt, die hoch zu dressieren ist. Eine dünnflüssige Schokolade wird in Saucièren besonders gereicht.

181. Bellini-Kuchen.

Gâteau Bellini.

IN einem Napf sind 250 Gramm Butter zu Sahne zu rühren, unter welche nach und nach 250 Gramm Zucker und das Gelbe von 7 Eiern sowie 1 ganzes Ei und 250 Gramm halb Weizen- halb Kartoffelmehl zu ziehen sind. Diese Masse ist in eine mit Butter ausgestrichene und darüber mit Mehl bestäubte Durhamform zu füllen und in einem gelinden Ofen trocken auszubacken. Der so erhaltene Biskuit ist auf eine von festem Teig gebackene runde Platte von gleicher Größe zu setzen, mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit einer Erdbeerglasur zu überziehen, die wieder im Warmofen abgeglänzt wird. Nach genügender Abkühlung wird der Kuchen auf eine Schüssel gestellt und mit schmalen, keilförmig geschnittenen Streifen von der gelben Schale eingemachter Pomeranzen mit nach unten hängenden Spitzen garniert. Zur Füllung des Kuchens wird eine Erdbeersahne benutzt, die mit einem Löffel hoch heraus zu dressieren und mit großen Erdbeeren zu garnieren ist.

182. *Blumen-Kuchen.

Gâteau fleurant.

IN einer glatten Bordürform ist ein auf Feuer abgeschlagener leichter Biskuit goldgelb und trocken auszubacken. Nach dem Abkühlen ist derselbe in schräg nach unten laufende Scheiben zu schneiden, die wieder mit Johannisbeer-Gelee zusammenzusetzen und dann ganz dünn mit demselben Gelee zu bestreichen sind. Der so wieder zusammengesetzte Kuchen ist noch mit einer Erdbeerglasur zu überziehen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist, und dann auf eine Schüssel zu setzen. Von schönen, großen, roten und weißen in Zucker eingemachten Birnen

Anmerkung: Mit Stern (*) bezeichnete Kuchenrezepte können auch als Eisgang gegeben werden.

(Abteilung IX) sind nun der Länge nach dünne Scheiben zu schneiden, welche zu kleinen Rosen zur Benutzung bei der Garnierung zusammengesetzt werden. Der Kuchen wird kurz vor dem Servieren mit einem Vanillen-Halbgefrornen hoch gefüllt und dieses dann mit den Rosen, zwischen welche aus Angelika zugeschnittene Blätter gesteckt werden, rot und weiß abwechselnd belegt.

183. *Brissy-Kuchen.

Gâteau à la Brissy.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker sind mit 140 Gramm süßen Mandeln, die abgezogen und mit Ei feingerieben sein müssen, sowie dem Gelben von 12 Eiern schaumig zu rühren, worauf der Schnee von 6 Eiweiß, 90 Gramm Mehl und 40 Gramm Weizenpuder zuzusetzen sind und die ganze Masse recht klar zu ziehen ist. Dieser Teig ist in einer achteckigen Charlotteform, welche mit Butter ausgestrichen und darüber mit Kartoffelmehl bestäubt sein muß, bei mäßiger Hitze recht kroquant zu backen. Nach dem Erkalten ist der Kuchen bis auf eine $1^1/_2$ Zentimenter starke Wandung auszuhöhlen, mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit einer Vanillenbuttercreme zu überziehen. Der so vorbereitete Kuchen wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und mit einer Schokoladenbuttercreme (Abteilung III) mittelst einer Tüte mit Sterntülle garniert. Erst im letzten Augenblick wird in die Mitte ein Mandelmilch-Halbgefrornes (Abteilung VII) gefüllt, das ebenfalls wieder hoch zu dressieren ist.

184. Caracas-Kuchen.

Gâteau du Caracas.

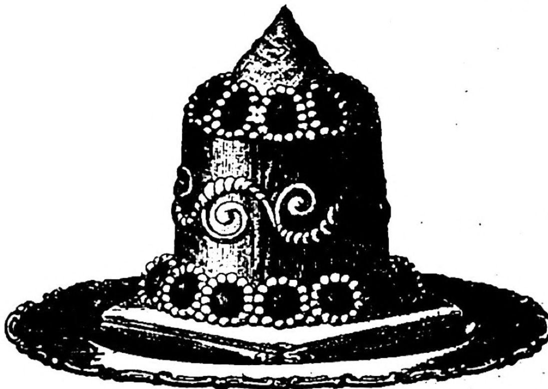
(Mit Abbildung.)

EINE leichte Butterbiskuitmasse ist in Kuppelformen trocken zu backen und nach dem Erkalten bis auf etwa 1 Zentimeter Wandung auszuhöhlen. Der hohle Biskuit ist dann mit einer Schokoladensahnenspeise-Masse zu füllen und mit dieser auf Eis zu setzen. Nach dem Erstarren der Füllung wird der Biskuit auf eine Platte gestürzt, mit guter Caracasschokolade stark überzogen, schnell im Warmofen abgeglänzt, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und dann wieder kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird oben der Biskuit ausgeschnitten, in den Ausschnitt geschlagene Vanillensahne gefüllt und diese hoch dressiert,

Kalte süße Speisen.



No. 184. Caracas-Kuchen.



No. 194. Gaulois-Kuchen.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

während unten um den Biskuit herum kleine mit Vanillensahne gefüllte Baisers gelegt werden.

Der Kuchen selbst ist durch Arabesken aus Schlagsahne mittelst einer Tüte zu verzieren.

185. Cardinal-Kuchen.

Gâteau à la cardinal.

VON Blätterteig sind 10—12 Ringe zu backen, die mit einer englischen Mandelcreme, die noch mit 400 Gramm mit etwas Staubzucker schaumig gerührtem Himbeerpüree zu mischen ist, zusammengesetzt werden. Dieser Kuchen wird mit der gleichen Creme überzogen und garniert; während unter der übrigen Creme noch etwas geschlagene Sahne zu ziehen ist, wird diese in die Mitte des Kuchens gefüllt, hoch dressiert und mit einem Kranz von Reineclauden umlegt, und unten um den Kuchen herum sind große, etwa 2 Zentimeter starke Dreiecke von weißem und rotem Gallert abwechselnd zu ordnen.

186. *Carolinen-Kuchen.

Gâteau à la carolienne.

ZWEIHUNDERT Gramm Karolinenreis werden nach No. 77 Absatz b gekocht, abgekühlt und auf einem Sieb trocken abgegossen. Dieselben sind dann in einem Napf mit Orangensirup zu übergießen, in dem sie zugedeckt etwa 1 Stunde lang auf Eis ziehen müssen. Gleichzeitig ist in hohe Kuppelformen ein recht leichter, auf Feuer abgeschlagener Butterbiskuit (Abteilung IV) in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb zu backen, nach dem Abkühlen bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen, oben etwas auszuschneiden und mit einer Angelika-Buttercreme zu überziehen. Dieser auf eine Schüssel zu stellende Kuchen ist dann mittelst einer mit Sterntülle versehenen Papiertüte oder Spritzbeutel noch mit der gleichen Buttercreme zu garnieren und darauf kalt zu stellen. Zur Füllung, die aber erst kurz vor dem Anrichten erfolgen darf, ist ein Johannisbeer-Halbgefrornes (Abteilung VII) herzurichten, welches, nachdem der trocken abgegossene Reis und kleingeschnittene Confitananas ihm zugesetzt sind, zum Gefrieren zu bringen ist. Das Halbgefrorene ist hoch heraus zu dressieren und oben mit einem Bukett grillierter Johannisbeeren (Abteilung VIII) abzuschließen. Um den Kuchen herum können halbe, mit Vanillensahne gefüllte und mit Johannisbeer-Gelee belegte Baisers gelegt werden.

187. Schokoladen-Kuchen.

Gâteau chocolat.

IN Charlotteformen wird ein Biskuit nach dem Rezept des Mokkakuchens gebacken und nach dem Abkühlen, besser aber noch nach 24 Stunden in 8—10 Scheiben geschnitten, von denen die oberen 7 mit einem Ausstecher von 5 cm Durchmesser in der Mitte ausgestochen werden. Gleichzeitig werden 250 Gramm im Warmofen weich gewordene gute Vanilleschokolade mit 1/2 Liter Sahne nach und nach klar gerührt und dem in einer Kasserolle mit 200 Gramm Zucker und etwas Vanille klar gearbeiteten Gelben von 10 Eiern nach und nach zugesetzt. Von dieser Mischung wird dann auf Feuer eine glatte Creme abgeröstet, die durch ein feines Sieb in einen Napf zu streichen und in diesem kalt zu arbeiten ist. Nachdem zu dieser Creme noch 300 Gramm salzfreie und recht schaumig gerührte Butter unter fortwährendem Rühren nach und nach zugesetzt sind, werden mit demselben dann die Biskuitscheiben gefüllt. Letztere werden wieder zum Kuchen zusammengesetzt, der mit derselben Creme überzogen und außerdem noch mittelst einer mit Sterntülle versehenen Papiertüte mit hervortretenden Arabesken und krausen Kanten verziert wird. In die Mitte des auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichtenden Kuchens wird Schokoladensahne gefüllt, der Kuchen selbst aber vor dem Aufbringen auf die Tafel mit einem in heißes Wasser getauchten Messer eingeschnitten.

188. Schokoladen-Mandelkuchen.

Gâteau chocolat aux amandes.

EINHUNDERTACHTZIG Gramm süße Mandeln werden gebrüht, abgezogen und nach dem Trocknen mit ganzen Eiern fein gerieben, worauf dieselben mit 250 Gramm Zucker unter allmählichem Zusatz des Gelben von 7 Eiern verrührt, weiter 80 Gramm im Ofen erweichter und mit Eiweiß klar gerührter Kakao zugesetzt werden und schließlich unter die ganze Masse noch ein von dem Weißen der 7 Eier festgeschlagener Schnee mit 50 Gramm Mehl gezogen wird. Diese Masse wird in Blechringe von etwa 14 Zentimeter Durchmesser und 1 1/2 Zentimeter Höhe gefüllt, die mit Butter ausgestrichen und mit Mehl überstäubt auf ein mit Papier belegtes Blech zu setzen sind. Die in einem nicht zu heißen Ofen ausgebackenen Platten werden nach dem Auskühlen in dünne Scheiben geschnitten, die stark mit festgeschlagener Vanillensahne zu bedecken und darauf zu einem 12 Zentimeter hohen Kuchen zusammenzusetzen sind. Dieser Kuchen wird dann ganz mit Vanillensahne über-

zogen, auf eine Schüssel gesetzt und mittelst Papiertüte mit Sterntülle noch mit einer festen Schokoladensahne geschmackvoll garniert. Eine kalte Schokoladensauce wird in Saucièren besonders gegeben.

189. *Cialdini-Kuchen.

Gâteau Cialdini.

ZWEI mit Butter ausgestrichene und darüber mit Mehl bestäubte kannelierte Briocheformen von 16—18 Zentimeter Durchmesser sind mit einer zarten Mandelbiskuitmasse (Abteilung IV) zu füllen, die in einem gelinden Ofen trocken auszubacken ist. Nach dem Auskühlen sind die Kuchen an ihrer Oberfläche glatt zu schneiden, so daß beide mit ihren Oberflächen genau schließend zusammengesetzt werden können, worauf dieselben bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen sind. Der eine dieser Kuchen wird mit einer Schokoladenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist, und dann auf einer Schüssel kalt gestellt.

Kurz vor dem Anrichten werden beide Biskuits mit einem Mandel-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, und der unglasierte Biskuit dann auf den glasierten gestülpt, so daß beide entgegengesetzt übereinander zu stehen kommen. Der oben stehende Biskuit wird mit Pistaziencreme (Abteilung III) mittelst Papiertüte und Sterntülle streifig bespritzt und oben mit einem Kranz von Zucker-Glaskirschen belegt, in dessen Mitte ein Spieß, mit Früchten garniert, zu stecken ist.

190. Favorit-Kuchen.

Gâteau favorit.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und etwas Vanille werden mit dem Gelben von 5 Eiern schaumig gerührt und dazu 80 Gramm Mehl, 80 Gramm Weizenpuder, 70 Gramm geschmolzene Butter und von dem Weißen der 5 Eier geschlagener Schnee zugesetzt. Diese Biskuitmasse wird in einer mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Kuppelform in einem nicht zu heißen Ofen kroquant gebacken. Ist der Biskuit ausgekühlt, wird er in dünne Scheiben geschnitten, die mit frischem, nicht zu stark gesüßtem Erdbeerpüree bestrichen werden. Gleichzeitig ist aber auch eine Mandelfüllcreme (Abteilung III) zuzubereiten, die auf Eis schaumig gerührt und mit Erdbeerpüree durchsetzt wird. Mit dieser Creme wird der Kuchen wieder zusammengesetzt und dann ebenfalls überzogen.

Der mittelst einer Papiertüte mit Sterntülle mit schräglaufenden Perl-

linien aus fester Schlagsahne zu verzierende Kuchen wird dann auf eine Schüssel gesetzt und mit kleinen, halben, mit Erdbeeren gefüllten und mit zartem Gallert überzogenen Baiserschalen garniert.

191. Englischer Kirschkuchen.

Gâteau anglais aux cerises.

EIN Kilo schwarze saure Kirschen werden entsteint und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet. Des weiteren werden 370 Gramm geriebene Krume von nicht zu frischem Schwarzbrot mit etwas Zimmt und einigen Nelken, die zuvor zu stoßen sind, gemischt. Darauf sind 500 Gramm Butter in einer Schüssel zu Sahne zu rühren, wobei nach und nach 250 Gramm Zucker, das Gelbe von 9 Eiern und etwas von dem geriebenen Schwarzbrot zuzusetzen ist. Von dem Weißen der 9 Eier ist fester Schnee zu schlagen, der mit dem übrigen Schwarzbrot durch die Masse gezogen wird. Mit dem so hergerichteten Teich werden zwei flach auslaufende gerippte Bordürformen, die man zuvor mit geklärter Butter auslaufen läßt und darüber mit weißer geriebener Semmel bestreut, bis zu einem Viertel gefüllt. Die Lage wird etwas zerstreut mit Kirschen belegt und im Ofen zum Anbacken gebracht. Sobald der Teig hier in den Formen etwas fest geworden ist, wird eine zweite Lage von dieser Teigmasse mit Kirschen aufgetragen, die wieder anzubacken ist, und so fort bis die Formen gefüllt sind.

Es ist darauf zu achten, daß die Kirschen bei dem letzten Auftrag noch mit Teig bedeckt werden und daß an die Wandung der Formen selbst keine Kirschen zu liegen kommen. Nachdem der Kuchen 1—1½ Stunden in einem nicht zu heißen Ofen nach außen schön kroquant und braun gebacken ist, muß derselbe unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Ofen aus der Form gestürzt werden, damit er nicht feucht wird, sondern nach außen trocken bleibt. Der auf eine Schüssel zu stellende Kuchen wird eingeschnitten, mit Zucker leicht bestäubt und nachdem er vollständig ausgekühlt ist, mit einer hoch zu dressierenden Kirschsahne gefüllt, die in folgender Weise herzurichten ist:

Der ausgelaufene Saft von den Kirschen wird mit Zucker sowie etwas Zimt und Zitronenschale aufgekocht, worauf 2 Blatt geweichte Gelatine in demselben gelöst werden. Nach Zusatz einiger Tropfen Bretonrot werden dann noch $^{3}/_{10}$ Liter geschlagene Sahne unter die abgekühlte Mischung gezogen, und diese selbst zum vollständigen Erstarren auf Eis gesetzt. Auch hier ist wieder zu beachten, daß der Kirschsaft niemals mit Zinn, Zink oder Eisen zusammengebracht werden darf, da durch die Berührung mit diesen Metallen der Saft blau gefärbt wird.

Kirschsaft muß zu dem Kuchen in Saucièren noch besonders gegeben werden.

192. *Florenzer Kuchen.

Gâteau Florençe.

IN einer großen kannelierten, aus zwei Teilen bestehenden Pastetenform wird eine Mandelbiskuitmasse in einem leicht geheizten Ofen trocken ausgebacken, alsdann sorgfältig beschnitten und leicht mit einer feinen Orangen-Marmelade, die aber nicht kraus sein darf, bestrichen. Nach dem Erkalten wird dieser Biskuit bis auf eine 2 Zentimeter starke Wandung ausgehölt, innen mit einer dicken Orangen-Marmelade bestrichen und außen mit einer Orangenglasur (Abteilung VIII) überzogen. Nachdem dieser Überzug im Warmofen schnell übertrocknet ist, wird der Biskuit auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und der Rand desselben mit kleinen aus einer etwa 3 Millimeter starken Marzipanplatte ausgestochenen Rosetten, deren jede mit einer großen kandierten Glaskirsche geschmückt wird, belegt.

Kurz vor dem Anrichten wird in das Innere ein Orangen-Halbgefrornes Abteilung VII) gefüllt, das hoch zu dressieren und mit ausgeschnittenen Apfelsinen zu garnieren ist.

193. *Florida-Kuchen.

Gâteau à la floridienne.

ZWEIHUNDERT Gramm weiße süße Mandeln werden mit ganzen Eiern fein gerieben und mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 6 Eiern schaumig gerührt, worauf etwas Orangenblütenwasser zugegossen wird. Zu dieser Masse sind dann 150 Gramm Reismehl und 150 Gramm zerlassene Butter zuzusetzen, worauf das Ganze klar zu arbeiten ist. Der so erhaltene Teig wird in 2 glatte mit Butter ausgestrichene Durhamformen gefüllt und in einem gelind geheizten Ofen gebacken. Nach der Herausnahme aus letzterem werden die Kuchen glatt beschnitten, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Orangenglasur überzogen, welche letztere wieder im Warmofen abzuglänzen ist. Der auf eine Schüssel zu setzende Kuchen ist zunächst oben mit Früchten zu garnieren und erst im letzten Augenblick mit einem Mandarinen-Halbgefrornen zu füllen, das auch hoch dressiert und mit nach außen stehenden Mandarinenscheiben umlegt wird.

194. Gaulois-Kuchen.

Gâteau Gaulois.

(Mit Abbildung.)

EIN in Charlotteformen ausgebackener leichter Biskuit wird bis auf eine etwa 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt und auf einer von festem Teig gebackenen, runden Platte mittelst Aprikosenmarmelade fest gesetzt. Darauf werden 500 Gramm Maronenpüree hergerichtet und mit Vanillenzucker durchgearbeitet. Von der einen Hälfte dieses Pürees ist in einer Kasserolle 1 Liter englische Creme (Abteilung III) abzurösten, die recht kalt zu arbeiten ist und der dabei nach und nach 200 Gramm salzlose Butter zuzusetzen sind. Mit dieser Buttercreme ist der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Kuchen zu überziehen, während mit der anderen Hälfte des Maronenpürees unter Zusatz von recht viel geschlagener Sahne das Innere gefüllt wird.

Der Kuchen wird oben mit ovalen Biskuits und unten um die Platte herum mit eben solchen runden Biskuits, die wie die ersteren mit Schokolade zu glasieren sind, belegt.

Die Füllung ist wieder hoch zu dressieren, während die Schokoladenbiskuits noch mit Perlkanten aus der Buttercreme zu verzieren sind und der Kuchen noch mit einer starken Fantasiekante bespritzt wird.

195. Granada-Kuchen.

Gâteau granada.

IN glatte Bordürformen gebackener Punschbiskuit wird nach dem Erkalten mit einer Punschglasur überzogen, der ebenfalls im Warmofen Glanz zu geben ist. Dann wird mittelst Aprikosenmarmelade ein Fruchtgemenge von in Cherry marinierten und klein geschnittenen Kompottbirnen, Reineclauden, Kirschen und Ananas hergerichtet, das in die Mitte des auf eine glatte Schüssel gesetzten Kuchens gefüllt wird. Über diese Füllung ist Cherrysahne hoch zu dressieren, um den Kuchen herum aber eine Garnitur von in Cherry marinierten Ananasscheiben anzubringen.

196. *Grimbert-Kuchen.

Gâteau à la Grimbert.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit 180 Gramm Butter schaumig gerührt und hierzu nach und nach 3 Eier mit 100 Gramm Weizenpuder zugesetzt, worauf 160 Gramm Reismehl und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern unter die Masse gezogen und dieser schließlich noch 200 Gramm rohe, mit dem Weißen

von 3 Eiern klar gemachte Marzipanmasse beigegeben werden. Sobald die Masse klar ist, wird sie in breit auslaufende, mit geklärter Butter ausgestrichene und darüber mit Reismehl bestäubte Bordürformen gefüllt und dann in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken. Nach dem Erkalten ist der Kuchen glatt zu schneiden, mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen und mit einer Cherrybrandyglasur zu überziehen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Der auf einer Schüssel kalt gestellte Kuchen wird kurz vor dem Anrichten mit einem Marasquino-Halbgefrorenen (Abteilung VII) gefüllt und mit geschlagener Sahne garniert.

197. *Havanna-Kuchen.

Gâteau à la havaise.

IN einem Napf sind 100 Gramm süße und einige bittere entschälte, mit ganzen Eiern fein geriebene Mandeln sowie 350 Gramm Zucker mit etwas Vanille und dem Gelben von 12 Eiern schaumig zu rühren, dazu 4 Eßlöffel voll Kognak zuzusetzen und unter diese Masse das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 7 Eiern mit 180 Gramm halb Weizen-, halb Kartoffelmehl zu ziehen. Mit dieser Masse werden zum Teil mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Durhamformen gefüllt, während der andere Teil auf ein ebenfalls gebuttertes und bemehltes Randblech gestrichen wird. Beide werden in einem gelind geheizten Ofen goldgelb und trocken ausgebacken. Nach dem Abkühlen wird von der Platte eine um 2 Zentimeter als die Durhamform breitere, runde Scheibe ausgeschnitten, die ebenso wie der Biskuitring aus der Durhamform mit Aprikosenmarmelade bestrichen wird. Nachdem dann der Ring auf die Scheibe gesetzt ist, werden beide zusammen mit einer Kaffeeglasur überzogen, der im Warmofen wieder Glanz zu geben ist. Zur Garnierung des Biskuits wird über eine hohe, schwach mit Mandelöl bestrichene Kuppelform ein Gitter aus Karmellzucker (Abteilung VIII) gesponnen und gleichzeitig aus diesem Zucker ein Pompon gefertigt, der oben auf das von der Form gelöste Gitter gesetzt wird.

In den auf eine Schüssel zu setzenden Kuchen wird erst kurz vor dem Servieren ein Kaffee-Halbgefrorenes (Abteilung VII) gefüllt, das hoch heraus dressiert und mit dem gesponnenen Gitter überdeckt wird.

Auf den Kuchenrand wie auf die Außenseite desselben können mittelst Papiertüte und Sterntülle hergestellte Tupfen aus festgeschlagener Sahne mit Kaffeegeschmack zur weiteren Ausschmückung gesetzt werden.

198. *Havre-Kuchen.

Gâteau du Havre.

(Mit Abbildung.)

EINE breite, flache, sechseckige Form wird mit Butter ausgestrichen und bis zu $^2/_5$ mit einem Gorenflotteig (Abteilung IV) gefüllt, der an einem warmen Ort durch Aufgehen zum Füllen der Form gebracht und dann in einem ziemlich heißen Ofen ausgebacken wird. Unmittelbar nach der Herausnahme des Kuchens aus dem Ofen wird derselbe mit Marasquinosirup getränkt, nach dem Erkalten glatt geschnitten, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und darüber mit einer ebenfalls mit Marasquino gemischten Fondantglasur (Abteilung VIII) überzogen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist. Der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Kuchen wird nach vollständigem Erkalten mit Früchten garniert und erst kurz vor dem Anrichten mit einem Ananas-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das hoch heraus zu dressieren und mit großen kandierten Glaskirschen zu umlegen ist.

199. *Hermani-Kuchen.

Gâteau Hermani.

IN Durhamformen von zartem Babateig (Abteilung IV) kroquant gebackene Bordüren werden mit einem Cherrybrandysirup getränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Cherrybrandyglasur (Abteilung VIII) überzogen, welch letztere im Warmofen wieder abgeglänzt wird. Dieser Kuchen wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet und erst im letzten Augenblick mit einem Johannisbeer-Halbgefrornen (Abteilung VII), das hoch zu dressieren und mit Glaskirschen zu garnieren ist, gefüllt.

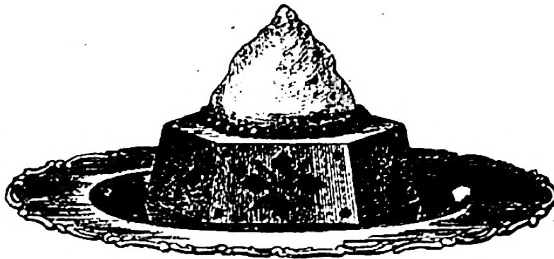
200. Holländischer Kuchen.

Gâteau à la hollandaise.

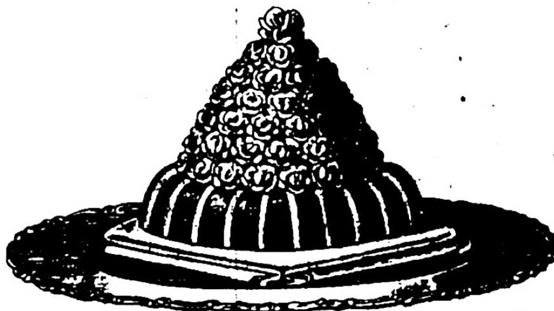
IN einer Bordürform wird eine Genoisenmasse gut ausgebacken, nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und darüber mit einer Himbeerglasur überzogen, der im Warmofen Glanz gegeben wird. Der kalt und trocken gewordene Kuchen wird abgeputzt und dann auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, worauf der obere Rand mit rosenförmig zusammengesetzten Ananasscheiben und die Seiten mit fest geschlagener Sahne garniert werden.

Erst kurz vor dem Anrichten wird eine Himbeersahne in die Mitte gefüllt, die hoch herauszuziehen und mit großen Himbeeren zu umlegen ist.

Kalte süße Speisen.



No. 198. Havre-Kuchen.



No. 201. Isabella-Kuchen.

201. Isabella-Kuchen.

Gâteau Isabelle.

(Mit Abbildung.)

IN einer glatten Bordürform und in einer Kegelform wird je ein leichter Biskuit trocken ausgebacken. Die erkaltete Bordüre wird mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit einer Pistazienglasur, der etwas Orangenblütenwasser und Spinatgrün zugesetzt ist, glasiert. Nachdem diesem Überzuge im Warmofen Glanz gegeben ist, wird die Bordüre auf eine Schüssel gesetzt. Hierauf wird eine Buttercreme (Abteilung III) zubereitet, in dem das Gelbe von 16 Eiern mit 400 Gramm Zucker und etwas Orangenblütenwasser zusammengerührt wird und hierzu nach genügender Abkühlung nach und nach 250 Gramm salzfreie Butter zugesetzt werden, wobei die Masse mit einer Holzkelle schaumig geschlagen wird.

Mit dieser Creme wird der in Scheiben geschnittene Kegelbiskuit gefüllt und wieder zusammengesetzt in die Bordüre gestellt. Dann wird der Kegel noch mit Buttercreme überzogen und mittelst einer Papiertüte und Sterntülle mit blumenartigen Tupfen aus Buttercreme garniert, während die Bordüre mit schmalen, weißen Marzipanstreifen in weiten Zwischenräumen verziert wird.

202. Königin-Kuchen.

Gâteau à la reine.

ZWEI Kuppelformen werden mit gerollten, in klaren Wein-Gallert getauchten Biskuitscheiben ausgelegt, darüber mit Wein-Gallert chemisiert und auf Eis gesetzt. Dann wird von dünnen, mit Johannisbeer-Marmelade zusammengesetzten Genoiseplatten ein 3 Zentimeter hoher und etwas breiter als die Form zu haltender runder Sockel hergestellt, der zunächst mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit weiß gebackenem Blätterteig verziert wird, dann aber auf einer glatten Schüssel kalt zu stellen ist.

Gleichzeitig wird ein in einer Kegelform gebackener leichter Biskuit in Scheiben geschnitten und mit etwas Likör getränkt, während außerdem verschiedene feingeschnittene Konfitfrüchte mit einer gar gemachten italienischen Baisermasse und etwas Likör gemischt werden. Diese Biskuitscheiben werden abwechselnd mit den Konfitfrüchten lagenweis in die garnierte und chemisierte Kuppelform geordnet. Nachdem die ganze Füllung mit einer dünnen Biskuitplatte abgedeckt ist, wird die Form wieder fest in Eis bis zum Anrichten gesetzt. Erst kurz vor dem letzteren wird der Kuchen, nachdem die Form in heißes Wasser getaucht, vor-

sichtig auf den Sockel gestürzt und dann mit grob gehacktem weißen Wein-Gallert und mit in Viertel zerlegten, mit Gallert gefüllten Apfelsinen umlegt.

203. *Loisette-Kuchen.

Gâteau Loisette.

IN hohe mit geklärter Butter ausgelaufene und mit Kartoffelmehl bestäubte Kuppelformen ist eine Savoiebiskuitmasse in einem gelinden Ofen trocken auszubacken. Der ausgekühlte Kuchen ist dann, nachdem oben ein Deckel von 8 Zentimeter Durchmesser ausgeschnitten ist, bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen, innen und außen mit Himbeer-Marmelade ohne Kerne zu bestreichen und außen darüber noch mit einer aus dem Weißen von 4 Eiern und 250 Gramm Staubzucker hergerichteten Baisermasse (Abteilung IV) zu überziehen und zu garnieren. Leicht mit Zucker bestäubt wird der Kuchen dann in einem abgekühlten Ofen hellgelb gebacken, nach dem Abkühlen auf eine Schüssel gesetzt und mit verschiedenen Früchten geschmückt. Erst kurz vor dem Anrichten wird ein Mandel-Halbgefrorenes (Abteilung VII) abwechselnd mit in Vanillenläuterzucker gezogenen, klein geschnittenen Früchten und Himbeer-Gelee in die Mitte gefüllt. Das Halbgefrorene wird hoch heraus dressiert und mit Früchten garniert, während um dasselbe ein Kranz von Angelikablättern gesteckt wird.

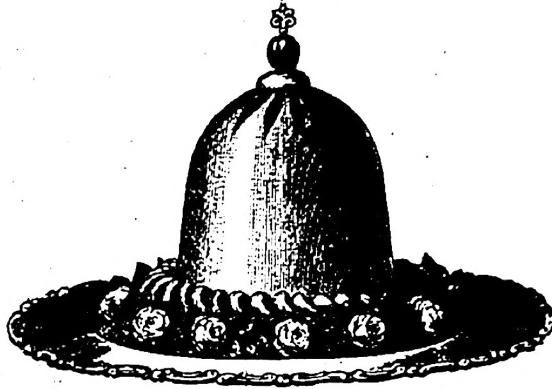
204. Mandarinen-Kuchen.

Gâteau mandarin.

(Mit Abbildung.)

IN einer hohen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Kuppelform wird ein Savoiebiskuit (Abteilung IV) trocken ausgebacken, der nach der Herausnahme aus der Form und nach dem Erkalten bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, dann in die Form zurückgesetzt und in dieser auf Eis gestellt wird. Zur Füllung wird ein leichter Mandarinen-Gallert (Nr. 37) benutzt, unter den etwas festgeschlagene Sahne zu ziehen ist. Gleichzeitig werden einige Mandarinen zerlegt, die einzelnen Teile von den weißen Fäserchen befreit und, sobald sie leicht übertrocknet sind, karmelliert. Zum Untersatz für den Kuchen wird eine Holzplatte vorbereitet, die im Durchmesser 4 Zentimeter größer als eine Kuppelform zu halten, mit kleinen Rosen aus Zucker und Blättern von grün gefärbtem Zuckertragant oder Marzipan zu verzieren und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzen ist.

Kalte süße Speisen.



No. 204. Mandarinen-Kuchen.



No. 208. Mirabeau-Kuchen.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

Kurz vor dem Anrichten wird der gefüllte Biskuit auf ein rundes Blech gestürzt und schnell mit einer stark parfümierten, durch einige Tropfen Bretonrot leicht gefärbten Mandarinenglasur (Abteilung VIII) überzogen. Diese Glasur ist wieder im Warmofen kurz abzuglänzen, doch ist es ratsam, den Kuchen hierbei auf ein dickes kaltes Brett zu setzen, damit die Füllung von unten nicht weich werden kann.

Der auf die verzierte Holzplatte gesetzte Kuchen wird mit den karmellierten Mandarinenscheiben umlegt und oben mit Angelikablättern, in deren Mitte ein mit Früchten garnierter Spieß gesteckt wird, sternartig verziert.

205. *Malakoff-Kuchen.

Gâteau Malakoff.

IN einer Durhamform wird in einem gelinden Ofen ein Biskuit gebacken, dessen Teig in folgender Weise zusammenzusetzen ist:

375 Gramm Zucker und 80 Gramm mit Ei geriebene weiße Mandeln werden mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt und darauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern mit 2 Löffeln Sahne und 80 Gramm Weizenpuder unter diese Masse klar gezogen.

Der ausgekühlte Kuchen wird mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit Rumglasur (Abteilung VIII), der etwas bitterer Mandelgeschmack zu geben ist, überzogen. Nachdem der Überzug im Warmofen kurz getrocknet ist, wird der Kuchen auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und oben und unten mit einer starken Perlenkante von Buttercreme garniert Kurz vor dem Anrichten wird ein Halbgefrornes von Mandeln mit etwas Rumgeschmack in die Mitte gefüllt und aus dieser hoch heraus dressiert.

206. Marly-Kuchen.

Gâteau Marly.

EIN in einer Kuppelform trocken ausgebackener Orangenbiskuit ist glatt zu beschneiden und mit Himbeer-Marmelade zu bestreichen. Nach dem Erkalten ist dieser Kuchen bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen, von innen ebenfalls mit Himbeer-Marmelade zu bestreichen und von außen mit einer Kirschwasserglasur (Abteilung VIII) zu überziehen, die im Warmofen leicht abgetrocknet wird. Alsdann ist von frischen Himbeeren ein recht zarter Gallert herzurichten, unter den nach genügender Abkühlung noch einige Löffel geschlagene Sahne zu ziehen sind, worauf er kalt gestellt wird. Zum Anrichten wird wieder ein Holzsockel her-

gerichtet, der etwas breiter als die Form zu halten, mit weißem Papier zu bekleben und an der Kante mit einer Perllinie von Marzipan zu verzieren ist.

Erst im letzten Augenblick wird der Kuchen mit frischen Himbeeren unter Zusatz von mit Kirschwasser oder Marasquino getränkten Biskuit abwechselnd mit dem auf Eis gestellten Himbeer-Gallert gefüllt. Hierauf wird der Kuchen auf den auf eine glatte Schüssel gesetzten Sockel gestürzt, oben mit einem Stern aus Angelika belegt und über diesem mit einem Bukett aus Himbeeren geschmückt, während unten herum kleine zweifarbig glasierte Genoisekuchen gelegt werden.

207. *Marmor-Kuchen.

Gâteau marbré.

MIT feinem Mürbeteig wird eine Charlotteform etwa 3 Millimeter stark ausgelegt, worauf der noch verbleibende Hohlraum mit Backerbsen ausgefüllt und der Teig recht trocken ausgebacken wird. Der ausgekühlte Kuchen wird nach Entfernung der Erbsen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und marmorartig mit Schokoladen-, Pistazien-, Orangen- und Vanillenglasuren überzogen, denen im Warmofen Glanz zu geben ist. Gleichzeitig ist je $^1/_4$ Liter Mandelmilch-Gallert mit Schokolade, Bretonrot und Spinatgrün zu färben, auf Eis zum Erstarren zu bringen und dann in kleine Würfel zu schneiden. Diese sind unter ein Aprikosen-Halbgefrornes (Abteilung VII) zu mischen, mit welchem der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Kuchen kurz vor dem Anrichten gefüllt wird.

Als Garnitur wird festgeschlagene Sahne zu einer Halbkugel auf dem Kuchen dressiert und um diese herum ein Kranz von Mandarinenscheiben gelegt.

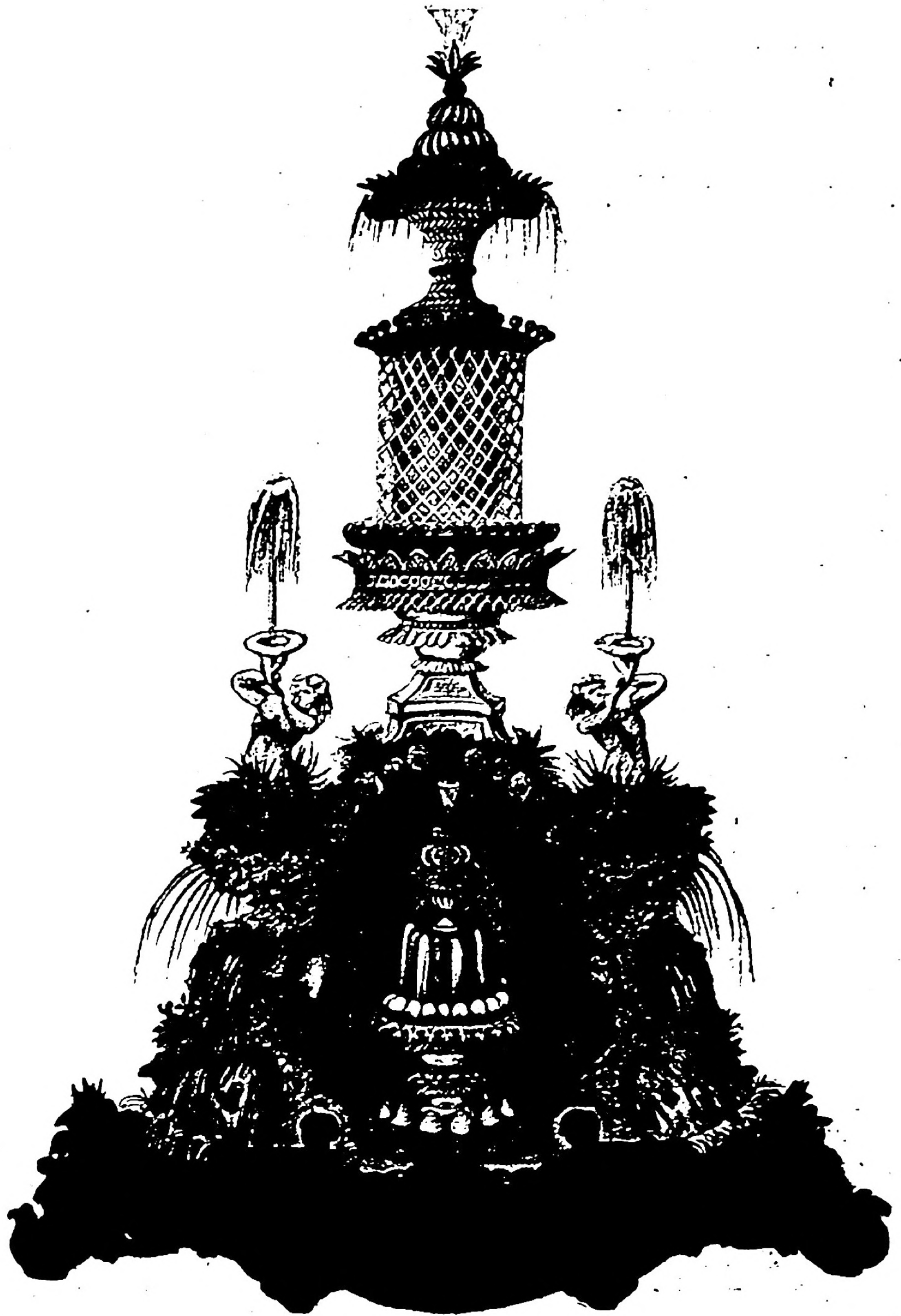
208. Mirabeau-Kuchen.

Gâteau Mirabeau.

(Mit Abbildung.)

IN einer hohen Zylinderform wird ein Biskuit von Avelinmandeln in einem gelinden Ofen recht trocken ausgebacken und nebenher von derselben Masse auf einem Bleche eine kleine Platte gebacken, deren Verwendungszweck am Schlusse angegeben ist. Der ausgehöhlte Biskuit wird gleichmäßig beschnitten, mit einer Marasquinobuttercreme (Abteilung III) stark überzogen und mittelst einer Tüte, in welcher eine Sterntülle eingesetzt ist, mit der übrigen Creme derart garniert, daß an dem Umfang glatte,

Tafel 15.



Trommel-Aufsatz.

schräg liegende Linien mit einem Abstand von 2 Zentimeter gespritzt und zwischen diesen sowie oben an der Kante Perlenlinien gezogen werden.

Dieser Kuchen wird auf einen im Durchmesser etwas größeren, mit Papier beklebten und mit Tragant verzierten Sockel gesetzt, der auf eine Schüssel gestellt wird. Der Zylinder des Kuchens wird mit der gleichen Creme gefüllt und dann mit einer kleinen Platte aus dem Blechbiskuit abgedeckt, die am Umfange ebenfalls mit einem Kreis von großen Perlen aus derselben Creme, in der Mitte aber mit einem mit Früchten verzierten Spieß garniert wird. Um den Sockel können verzierte Mandelkuchen gelegt werden.

209. Mokka-Kuchen.

Gâteau mocca.

(Mit Abbildung.)

In einer Schüssel werden 250 Gramm Zucker nach und nach mit dem Gelben von 10 Eiern schaumig gerührt. Von dem Weißen der 10 Eier wird inzwischen fester Schnee geschlagen, der mit 240 Gramm halb Weizen-, halb französischem Kartoffelmehl dann gleichfalls unter den Zucker gezogen wird. Von dem so erhaltenen Teig wird in einer Charlotteform ein Biskuit ausgebacken, der nach dem Auskühlen, besser aber erst nach 24 Stunden, in 8 bis 10 Scheiben geschnitten wird, von denen die 7 oberen mit einem Ausstecher von 5 Zentimeter Durchmesser ausgestochen werden. Gleichzeitig werden 125 Gramm gute Mokkabohnen goldbraun gebrannt, ganz leicht, ohne daß das Öl heraustritt, zerdrückt, und dann in 1/4 Liter kochendem Wasser etwa 1/2 Stunde zum Ziehen gestellt. Der so erhaltene Kaffeeabsud wird in einem kupfernen Kessel zu 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 15 Eiern nach und nach zugesetzt, indem das Ganze auf gelindem Feuer schaumig und gar, nach dem Abrücken vom Feuer aber kalt geschlagen wird.

Zu dieser Masse werden unter fortwährendem Arbeiten noch 250 Gramm vollständig salzfreie und reinschmeckende Butter zugesetzt, welche zuvor mit etwas Staubzucker in einer besonderen Schüssel ebenfalls schaumig gerührt war. Mit der so hergerichteten Creme werden die Biskuitscheiben gefüllt und darauf wieder zum Kuchen zusammengesetzt, der dann mit derselben Creme überzogen und auch mittelst einer Tüte, in deren Spitze eine Sterntülle von Blech eingesetzt ist, garniert wird. Der Kuchen wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, mit einem in heißes Wasser getauchten Messer eingeschnitten und in der Mitte mit Mokkasahne gefüllt.

Statt der angegebenen kann auch folgende Zusammensetzung für die Creme angewendet werden:

In einer Kasserolle wird mit 250 Gramm Zucker und einem Löffel Kartoffelmehl das Gelbe von 8 Eiern klar gerührt, worauf $^{2}/_{10}$ Liter starker Mokka und $^{2}/_{10}$ Liter Milch der Mischung zugesetzt werden. Das Ganze muß auf Feuer zu einer glatten Creme abgeröstet werden, die dann durch ein Sieb gestrichen und ebenfalls kalt gerührt werden muß. Auch dieser Masse würden 300 Gramm in einer Schüssel schaumig gerührte Butter nach und nach zuzusetzen sein.

210. *Nancy-Kuchen.

Gâteau du Nancy.

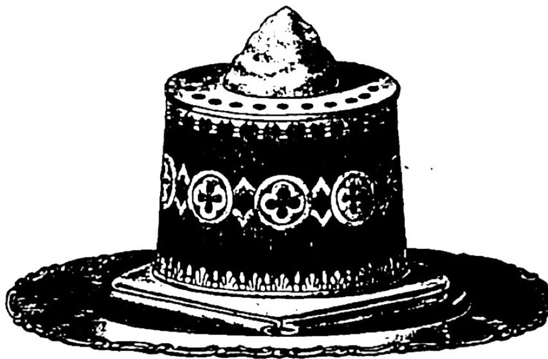
ZWEIHUNDERT Gramm Butter werden mit 300 Gramm Zucker schaumig gerührt, hierauf nach und nach das Gelbe von 8 Eiern sowie 100 Gramm Weizenpuder zugesetzt und darunter dann ein von dem Weißen von 6 Eiern festgeschlagener Schnee mit 150 Gramm Mehl gezogen. Als Formen werden 6 Blechringe benutzt, die bei 2 Zentimeter Höhe im Durchmesser zueinander um je 2 Zentimeter kleiner, und zwar von 15 Zentimeter größtem Durchmesser abgehalten sein müssen. Nachdem die Masse in diesen Ringen gebacken und erkaltet ist, sind die erhaltenen Biskuitplatten zu beschneiden, die 4 mittleren auf 2 Zentimeter Ringbreite auszustechen und darauf alle 6 Ringe mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen. Mit dem größten beginnend, sind die Ringe 1, 3 und 5 mit einer rosa gefärbten Erdbeerglasur, die anderen Ringe aber mit einer Orangenglasur zu überziehen, die ebenso wie die Erdbeerglasur wieder im Warmofen einen Augenblick abgeglänzt werden muß. Diese Ringe werden auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, und zwar zuerst der rosa gefärbte Ring 1, auf diesen der Ring 2 und darauf wieder der Ring 3, worauf die roten Ringe mit ausgestochenem roten und die anderen Ringe mit ausgestochenem weißen Apfelgelee garniert werden. Kurz vor dem Anrichten erst werden die 3 auf den Sockel gelegten Ringe mit einem Mandel-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, unter welches zuvor in Filets geschnittene Früchte gemischt waren.

Um das hoch dressierte Gefrorene werden die übrig gebliebenen 3 Ringe dann so gelegt, daß der kleinste als geschlossene Platte den Abschluß bildet. Auf denselben ist schließlich ein Kranz von Reineclauden zu legen.

Kalte süße Speisen.



No. 209. Mokka-Kuchen.



No. 223. Savary-Kuchen.

HEINRICH KILLINGER,
Leipzig und Nordhausen.

211. *Orangenreis-Kuchen.

Gâteau à l'orange au riz.

VON einer Orangenbiskuitmasse wird in einer Bordürform ein Kuchen ausgebacken, der nach dem Auskühlen mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer Rumglasur überzogen wird, die im Warmofen abzuglänzen ist. Dieser Kuchen wird auf eine Schüssel gesetzt und mit langen dünnen Streifen von weich gekochten und in Zucker eingemachten Pomeranzenschalen senkrecht mit etwa 2 Zentimeter breiten Abständen belegt. Die Füllung erfolgt auch wieder erst im letzten Augenblick mit einem Mandelmilch-Halbgefrornen, dem ein gekochter und in starkem Orangensirup marinierter Reis beigegeben ist. Die Füllung ist hoch zu dressieren und mit einem Kranz von hoch gestellten Orangenscheiben zu umlegen, auf welche noch Blätter von Angelika gesteckt werden.

Unten um den Kuchen herum können ebenfalls karmellierte Orangenscheiben gelegt werden.

212. Palmen-Kuchen.

Gâteau palmière.

VON einer Tütchenmasse (Abteilung IV) sind durch eine Schablone auf ein bewachstes Blech 1½ Zentimeter breite und 6—7 Zentimeter lange Palmenblätter zu streichen, die goldgelb zu backen und unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf eine Walze zu legen sind, um sie fest gebogen zu erhalten. Gleichzeitig ist von einer leichten Biskuitmasse in einer schlanken Kegelform ein Kuchen recht trocken auszubacken, der nach dem Erkalten in dünne Scheiben zu schneiden ist. Im Ofen werden dann 200 Gramm Haselnußkerne goldgelb geröstet und darauf unter Zusatz von ganzen Eiern fein gerieben. Mit dieser geriebenen Nußmasse werden in einer Kasserolle 200 Gramm Zucker, 80 Gramm Mehl, das Gelbe von 6 Eiern und 4 ganze Eier klar gerührt, worauf noch ein Stückchen Vanille und ½ Liter Milch zugesetzt und das Ganze dann mit 100 Gramm Butter auf Feuer zu einer zarten Creme abgeröstet wird. Diese wird darauf durch ein feines Sieb gestrichen und dann wieder mit einer Holzkelle schaumig gerührt, wobei nach und nach 300 Gramm klar gerührte Butter zugesetzt werden. Mit dieser Creme werden die Biskuitscheiben stark bestrichen und auch wieder zum Kuchen zusammengesetzt; dieser wird noch mit derselben Creme ganz überzogen und dann auf eine Schüssel gesetzt und kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird der Kuchen von unten bis oben mit den Palmenblättern derart garniert, daß deren Spitzen nach außen hängen. Oben wird als Abschluß fest-

geschlagene Sahne hoch dressiert, außerdem aber noch Nußsahne besonders gereicht.

213. Parlamentär-Kuchen.

Gâteau parlamentair.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit 7 ganzen Eiern auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen, wobei nach und nach 200 Gramm Butter zugesetzt werden. Sobald die Masse gar ist, wird sie vom Feuer zurückgezogen und ziemlich kalt gearbeitet. Dann werden 200 Gramm Mehl und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern, sowie 180 Gramm mit Ei fein geriebene weiße Mandeln, die mit einem kleinen Teil der Masse klar zu machen sind, unter diese gezogen. Diese Masse wird in einer glatten Bordürform, welche mit Butter ausgestrichen und darüber mit Mehl bestäubt ist, in einem gelinden Ofen schön goldgelb gebacken. Der fertige Kuchen ist dann mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen und mit einer starken Curaçaoglasur (Abteilung VIII) zu überziehen, die im Warmofen wieder abgeglänzt wird.

Zur Füllung des auf eine Schüssel zu setzenden Kuchens wird eine festgeschlagene Sahne mit gesüßtem Aprikosenpüree zubereitet, unter welche ganz wenig gelöste Gelatine und etwas Bretonrot klar zu ziehen ist. Erst kurz vor dem Anrichten ist die auf Eis steif gewordene Sahne in die Bordüre zu füllen, hoch heraus zu dressieren und mit schönen halben Kompott-Aprikosen zu umlegen. In den unteren Zwischenräumen des Kuchens sind geschnittene Angelikablätter zu stecken und in die oberen Zwischenräume klare gezuckerte Glaskirschen zu legen. Eine dünne, recht kalte Aprikosensauce, mit etwas Mandelmilch gemischt, kann zu diesem Kuchen besonders gereicht werden.

214. Piemonteser-Kuchen.

Gâteau à la piemontaise.

IN einer hohen Kuppelform ist ein auf Feuer abgeschlagener leichter Butterbiskuit auszubacken und nach dem Erkalten bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen. Der Biskuit wird hierauf mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer stark parfümierten Orangenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz gegeben wird. Der dann auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Biskuit ist oben bis auf 6 Zentimeter im Durchmesser rund auszuschneiden und außen mit rosa gefärbter Vanillenbuttercreme und grüner Pistazienbuttercreme (Abteilung III) keilförmig mittelst einer mit einer Sterntülle versehenen

Papiertüte nach oben auslaufend zu garnieren. Erst kurz vor dem Anrichten wird wieder ein Orangen-Halbgefrornes (Abteilung VII) mit klein geschnittenen Früchten in den Kuchen gefüllt. Das Halbgefrorne ist oben mit einem Kranz von großen, kandierten Glaskirschen und einem Pompom von gesponnenem Zucker zu garnieren, während um den Kuchen herum karmellierte Orangenscheiben auf Mandelkrusten gelegt werden.

215. *Pistazien-Kuchen.

Gâteau aux pistaches.

IN einer Durhamform ist ein leichter Biskuit mit Pistazien in einem gelinden Ofen recht trocken auszubacken. Nach dem Erkalten ist derselbe zu beputzen, mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen und mit einer mit Spinatgrün gefärbten Pistazienglasur zu überziehen, die im Warmofen abgeglänzt wird. Die Bordüre wird mit Kirschen und Pistazienfilets garniert und auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt; auch erst kurz vor dem Anrichten wird dieselbe mit einem Pistazien-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das ebenfalls hoch zu dressieren ist.

216. Pompadour-Kuchen.

Gâteau Pompadour.

EINHUNDERTFÜNFUNDSIEBZIG Gramm süße Mandeln sind mit dem Weißen von 3 Eiern und 50 Gramm Zucker fein zu stoßen sowie darauf mit 120 Gramm Zucker unter allmählichem Zusatz des Gelben von 8 Eiern schaumig zu rühren. Nachdem unter diese Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern mit 180 Gramm Weizen- und 180 Gramm Reismehl gezogen ist, werden mit ihr 2 mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Kuppelformen gefüllt.

Die in diesen goldgelb gebackenen Kuchen sind nach der Herausnahme aus dem Ofen gleichmäßig zu beschneiden, bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen, mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit roten und weißen, von oben nach unten gehenden Streifen zu glasieren, die wieder im Warmofen abzuglänzen sind.

Die hierauf kalt zu stellenden Kuchen werden erst kurz vor dem Anrichten mit einer festen Erdbeersahne gefüllt und dann auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. Zur Füllung selbst sind die Biskuite in die Formen zu setzen. Zur Garnierung sind um die Kuchen herum von grob gehacktem Wein-Gallert rote und weiße Häufchen abwechselnd aufzubauen, während oben auf denselben eine Krone von Angelikablättern anzubringen ist, in deren Mitte eine Riesenerdbeere gelegt wird.

217. Prinzeß Louise-Kuchen.

Gâteau princesse Louise.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße sowie einige bittere weiße Mandeln werden mit dem Weißen von 1 Ei und etwas Kirschwasser im Mörser fein gestoßen, dann in einer Schüssel mit 250 Gramm Zucker und 2 ganzen Eiern schaumig gerührt, indem nach und nach noch das Gelbe von 5 Eiern zugesetzt wird. Unter diese Masse wird das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern mit 175 Gramm französischem Kartoffelmehl klar gezogen und von dem so gewonnenen Teig ein Biskuit in einer glatten Bordürform im gelind geheizten Ofen gebacken. Dieses abgekühlte und beschnittene Biskuit wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Erdbeerglasur versehen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Der Kuchen wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und in der Mitte mit einer mit frischen Walderdbeeren vermischten Vanillesahne gefüllt, die hoch dressiert wird.

218. *Rochembeau-Kuchen.

Gâteau Rochembeau.

VON einer Löffelbiskuitmasse (Abteilung IV) sind auf Papier ganz kleine, gleichmässige, runde Biskuits zu dressieren, die in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken werden. Nach dem Abkühlen sind dieselben vom Papier zu lösen, etwas auszuhöhlen und mit Vanillenfüllcreme (Abteilung III) zu füllen, worauf je zwei und zwei zusammengesetzt und die eine Hälfte dieser Paare mit Schokoladenglasur sowie die andere mit weißer Vanillenglasur überzogen wird, die dann im Warmofen wieder kurz abzuglänzen sind.

Gleichzeitig wird von feinem Mürbeteig ein Tortenboden mit einem dicken, 3 Zentimeter hohen Rand (Abteilung IV) gebacken, der gleichmäßig und doppelreihig zu kneifen ist. Um diesen Rand wird außen wie innen je ein der Höhe desselben entsprechender Papierstreifen gelegt, außerdem aber auch der innere Raum des Tortenbodens mit Papier bedeckt, auf welches Erbsen oder Mehl zu füllen sind, damit beim Backen der Teig die gegebene Form nicht verliert. Der so gehaltene Tortenboden wird in einem mittelheißen Ofen goldgelb und trocken ausgebacken. Nach dem Abkühlen werden die Erbsen bezw. das Mehl aus dem Innern desselben sowie das Papier sauber entfernt, worauf die Außenfläche des Randes mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut, sowie die innere Boden- und Randfläche mit Johannisbeer-Gelee bedeckt wird.

Dieser Tortenboden wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und mit einem Erdbeer-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das kegelförmig hoch dressiert und dann mit den kleinen glasierten Biskuiten, und zwar abwechselnd in je einer weißen bezw. schwarzen Reihe derart zu garnieren ist, daß der Kegel mit einem schwarzen Biskuit oben abgeschlossen wird.

219. Saint Honoré-Kuchen.

Gâteau Saint Honoré à la vanille.

AUF einer runden Platte von Blätterteig ist ein etwa daumenstarker Ring von Spritzkuchenteig (Abteilung IV) zu dressieren, der mit jener zusammen in einem mittelheißen Ofen trocken auszubacken ist. Der Ring sowie ganz klein gebackene und mit Vanillencreme gefüllte Windbeutel sind mit Karmell zu überziehen. Darauf ist von $^1/_2$ Liter Sahne unter geringem Zusatz von Stand eine Vanillencreme herzurichten, die, nachdem die erforderlich geschlagene Sahne unter sie gezogen ist, bis zum Anrichten auf Eis zu stellen ist. Diese Creme wird in den mit der Platte auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzten Ring gefüllt und recht hoch dressiert. Auf demselben werden die Windbeutel als Berg rangiert, während der Ring mit kraus ausgestochenen dicken Rosetten von festem roten Apfelgelee belegt wird.

220. *Sautern-Kuchen.

Gâteau Sauterne.

DAS Weiße von 8 Eiern ist mit 250 Gramm Zucker schaumig zu rühren, worauf unter diese Mischung 100 Gramm zerlassene Butter, 175 Gramm Mehl und 80 Gramm mit dem Gelben von 3 Eiern fein geriebene Mandeln zu ziehen sind. Diese Masse wird in 2 sechseckige, flache Zylinderformen, die zuvor mit Butter bestrichen und mit Kartoffelmehl bestäubt waren, gefüllt und in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken. Sobald das Biskuit aus dem Ofen genommen ist, muß es beschnitten, mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit einer Zitronen-Fondantglasur (Abteilung VIII) überzogen werden, der im Warmofen wieder Glanz zu geben ist. Der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Kuchen wird mit Früchten stark belegt und kurz vor dem Anrichten mit einem Sautern-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das hoch dressiert und mit einem Kranz von Ananasscheiben umlegt wird.

221. *Orangen-Savarinkuchen.

Gâteau savarin à l'orange.

MIT Butter ausgestrichene Durhamformen sind bis zu einem Drittel mit einem zarten Savarinteig (Abteilung IV) zu füllen, der bis zum Rande der Formen aufgehen muß und dann gebacken wird. Sobald die Kuchen von außen kroquant und goldfarbig werden, sind dieselben aus dem Ofen zu nehmen und sogleich mit einem starken Orangensirup zu tränken. Nach dem Erkalten werden die Kuchen dann mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Orangenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz gegeben wird. Die Kuchen werden auf mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt und im letzten Augenblick mit einem legierten Orangen-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das hoch zu dressieren und mit ausgeschnittenen Apfelsinenscheiben zu umlegen ist.

222. Minister-Savarinkuchen.

Gâteau savarin à la ministeriel.

EINE gleichfalls bis zu einem Drittel mit Savarinteig (Abteilung IV) gefüllte Bordüre wird nach dem Aufgehen in einem ziemlich heißen Ofen etwa 30—40 Minuten schön goldfarbig und außen kroquant gebacken, worauf sie mit starkem Orangensirup, dem etwas Curaçao, Marasquino und Kognak beigegeben ist, getränkt wird. Nach dem Erkalten wird diese Bordüre auf eine glatte Schüssel gesetzt, mit einer Aprikosen-Marmelade bestrichen und darüber mit gehackten Pistazien bestreut. Zur Füllung ist etwas Mandelmilch-Gallert mit nur wenig Stand herzurichten und unter denselben noch geschlagene Sahne mit etwas Curaçao zu ziehen. Die Füllung ist ebenfalls hoch zu dressieren und mit schwarzen sauren Kirschen, die in Zucker gezogen haben müssen, zu umlegen.

223. Savary-Kuchen.

Gâteau Savary.

(Mit Abbildung.)

IN einer großen und hohen Charlotteform ist ein feiner Vanillenbiskuit zu backen, der nach dem Erkalten in 8—10 Scheiben geschnitten wird, die mit einem Ausstecher von 5 Zentimeter Durchmesser in der Mitte auszustechen sind. Diese Scheiben werden dann wieder mit einer in Abteilung III beschriebenen Vanillencreme, die stark zwischen dieselben zu füllen ist, zu einem ganzen Kuchen zusammengesetzt. Der letztere

ist mit grüner Pistazienbuttercreme (Abteilung III) zu überziehen und darüber mit Vanillenbuttercreme (Abteilung III) mittelst einer Tüte, in deren Spitze eine kleine Sterntülle von Blech eingesetzt ist, zu garnieren. Der Kuchen wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet und in der Mitte mit Vanillencreme, unter welcher festgeschlagene Sahne gezogen ist, gefüllt.

Die Creme kann hoch dressiert und um ihn herum noch ein Kranz von Glaskirschen gelegt werden.

224. Sultan-Kuchen.

Gâteau Sultan.

(Mit Abbildung.)

IN einer hohen Kuppelform wird ein Vanillenbiskuit (Abteilung IV) und gleichzeitig in einem viereckigen, aus Blech oder Papier hergestellten Kästchen ein Punschbiskuit in einem gelinden Ofen recht troken ausgebacken. Der Punschbiskuit wird, nachdem er völlig ausgekühlt ist, zu einer Kissenform sauber beschnitten, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer leicht rosa gefärbten Orangenglasur überzogen, die im Warmofen abgeglänzt wird. Dieses auf eine glatte Schüssel gelegte Kissen ist an den Kanten mit einer Schnur, an den Ecken mit je einer Quaste aus gesponnenem Zucker (Abteilung VIII) sowie außerdem an den Seiten mit Arabesken aus Eiweißglasur (Abteilung VIII) zu verzieren. Der Vanillenbiskuit ist bis auf eine etwa 1 Zentimeter starke Wandung auszuhöhlen und mit einer leichten Vanillensahnespeisemasse zu füllen. Sobald die letztere erkaltet und fest geworden ist, wird die Kuppel auf ein rundes Blech gestülpt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer grünen Pistazienglasur überzogen; diese darf aber nur ganz kurze Zeit im Warmofen abgetrocknet werden, der Kuchen muß dann gleich wieder kalt gestellt werden, damit die Füllung selbst nicht weich wird. Die so vorbereitete Kuppel wird dann auf das Kissen gesetzt, mit einem Turban aus gesponnenem Zucker umlegt und oben mit einem Pompom verziert. Der Turban kann noch mit Perlschnüren aus weißen karmelierten Marzipankugeln geschmückt und der freie Raum der Schüssel mit grob gehacktem roten Gallert gefüllt werden.

225. Sultan-Savarinkuchen.

Gâteau savarin à la Sultan.

VON einem Savarinteig (Abteilung IV) ist eine glatte Bordüre goldfarbig und außen kroquant zu backen, die, sobald sie aus dem Ofen kommt, mit einem stark vanillierten Sirup zu tränken ist. Nach dem Erkalten ist

dieselbe mit einer Aprikosen-Marmelade dünn zu bestreichen und darüber mit einer stark vanillierten Schokoladenglasur zu überziehen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist. Die sauber abgeputzte Bordüre ist auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichten und kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel mit einer festgeschlagenen Vanillensahne zu füllen, die in Form eines Turban hoch dressiert und mit Schokoladensahne bespritzt wird. Die Bordüre selbst ist noch mittelst einer Tüte mit schrägliegenden Perlschnüren aus festgeschlagener Sahne zu garnieren.

226. Tausendblätterkuchen mit Ananas.

Gâteau mille feuille à l'ananas.

VON Blätterteig sind 10—12 etwa 2 Millimeter stark ausgerollte Ringe mit dem äußeren Durchmesser einer weiten Charlotteform und einer Ringbreite von 4 Zentimeter recht kroquant auszubacken und darauf mit einer Aprikosen-Marmelade zusammenzusetzen. Der so hergestellte Kuchen ist glatt zu beschneiden, mit derselben Marmelade zu überziehen und nach Ausschmückung mit kleinen, weiß gebackenen Blättchen von Blätterteig auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellen. Zur Füllung wird zunächst eine Ananas geschält, halbiert und vom Kernhaus befreit, von derselben die eine Hälfte in Scheiben und die andere in kleine Würfel geschnitten, die beide mit Vanillensirup übergossen werden. In einer Kasserolle wird alsdann das Gelbe von 10 Eiern mit 100 Gramm Zucker und etwas Vanille zusammen gerührt und dazu $^{3}/_{10}$ Liter Ananassaft gegossen. Von dieser Mischung wird auf Feuer eine glatte Creme abgerührt, der die Ananaswürfel zugesetzt werden.

Nachdem unter diese erkaltete Masse noch $^{1}/_{2}$ Liter festgeschlagene Sahne gezogen ist, wird der Kuchen mit derselben gefüllt. Auf den Rand des Kuchens ist ein Kranz von großen kandierten Glaskirschen zu legen, während in der Mitte auf der Creme eine hochstehende Rose von den Ananasscheiben zu garnieren ist.

Eine mit Ananassaft gemischte Schlagsahne wird in Saucièren besonders gereicht.

227. Topaze-Kuchen.

Gâteau Topaze.

IN einer sechseckigen Bordürform wird ein Kuchen aus einer feinen Orangenbiskuitmasse, die mit 2 Löffeln Himbeersaft durchzogen ist, trocken ausgebacken. Der abgekühlte Kuchen wird beschnitten, auf einen gebackenen Kroquantboden (Abteilung IV) gestellt und mit Aprikosen-

Marmelade überzogen. Von einem zurückbehaltenen Teil derselben gebackenen Biskuitmasse wird auf dem Kuchen mit Johannisbeer-Marmelade eine Pyramide aufgebaut, welche mit einer italienischen Baisermasse überzogen wird, die aus festgeschlagenem Eiweiß und gekochtem Zucker unter Zusatz von etwas Himbeeressenz zusammengestellt wird. Nachdem die Pyramide im Ofen flüchtig überbacken ist, wird diese mit dem Kuchen zusammen nach dem Abkühlen mit Himbeerfrucht-Gallert überzogen, welcher wiederum noch mit fein geschnittenen Pistazienfilets zu bestreuen ist. Angerichtet wird der Kuchen auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel, indem oben eine Krone von Angelikablättern aufgesetzt und in diese ein Bukett von halbierten Pistazien gesteckt wird.

228. *Trocadero-Kuchen.

Gâteau à la Trocadero.

VON Napolitainteig (Abteilung IV) werden etwa 12—15 dünne Ringplatten von 14 Zentimeter Durchmesser und 4 Zentimeter Ringbreite trocken ausgebacken, die nach dem Erkalten mit einer mit geriebenen Mandeln gemischten, zarten Schokoladenfüllcreme (Abteilung III) zu füllen, darauf zu einem Zylinder zusammenzusetzen und dann glatt zu beschneiden sind. Der so hergerichtete Kuchen ist mit einer dunklen gekochten Schokoladenglasur (Abteilung VIII) zu überziehen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist. Der abgekühlte Kuchen wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, kurz vor dem Anrichten mit festgeschlagener Sahne und kleinen Makronen garniert und dann erst mit einem Maronen-Halbgefrornen unter Zusatz von weich gekochtem und in Vanillensirup mariniertem kalten Reis gefüllt.

229. *Valence-Kuchen.

Gâteau Valence.

IN einer flach auslaufenden Bordürform, welche man mit geklärter Butter bestreicht und dann mit Kartoffelmehl bestäubt, ist in einem mittelheißen Ofen etwa 30—40 Minuten ein Kuchen zu backen, zu dem der Teig in folgender Weise zusammenzusetzen ist:

500 Gramm Butter werden mit 500 Gramm nicht zu feinem Zucker und dem Abgeriebenen von einer Zitrone schaumig gerührt, worauf nach und nach 400 Gramm französisches Kartoffelmehl, 100 Gramm Weizenpuder, das Gelbe von 9 Eiern und ein ganzes Ei zugesetzt werden.

Der Kuchen wird, sobald er eine schöne Farbe angenommen hat, auf eine runde aus festem Teig gebackene Platte behutsam gestürzt und,

nachdem er etwas abgekühlt ist, mit warmer und nicht zu fester Aprikosen-Marmelade übergossen. Sobald der Kuchen aber kalt geworden ist, wird er mit einer Zitronenglasur (Abteilung VIII) überzogen, der im Warmofen wieder Glanz zu geben ist. Der auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtete Kuchen ist im letzten Augenblick mit einem legierten Zitronen-Halbgefrornen (Abteilung VII) zu füllen, das hoch dressiert und mit einem Kranz von gezuckerten Glaskirschen umlegt wird.

230. *Venetianischer Kuchen.

Gâteau venitien.

IN einer glatten Bordürform ist ein Butterbiskuit (Abteilung IV) auszubacken, der zunächst mit Johannisbeer-Marmelade und darauf mit einer Pistazienglasur (Abteilung VIII) zu überziehen ist, welcher im Warmofen wieder Glanz gegeben wird. Die auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel gesetzte Bordüre wird mit kleinen weißen Marzipanrosetten belegt, welche je mit einer gezuckerten Glaskirsche garniert werden. Kurz vor dem Anrichten wird ein Maronen-Gefrornes (Abteilung VII) in die Mitte gefüllt, das hoch zu dressieren und mit ausgeschnittenen, hochstehenden Orangenscheiben zu garnieren ist.

231. Wallnuß-Kuchen.

Gâteau noix fraichec.

EIN in einer Charlotteform recht trocken ausgebackener Savoiebiskuit (Abteilung IV) wird nach dem Erkalten beputzt und in 8 Scheiben geschnitten. Gleichzeitig werden 300 Gramm Wallnußkerne, unter denen selbstverständlich nicht ölige sein dürfen, mit etwas Zucker angestoßen und darauf mit etwas Butter und 1 Ei fein gerieben. Die so erhaltene Masse wird mit dem Gelben von 12 Eiern, 250 Gramm Zucker und etwas Kartoffelmehl klar gemacht und dann unter Zusatz von $^1/_2$ Liter Milch und einer Stange Vanille zu einer Creme auf Feuer abgerührt. Nachdem diese durch ein feines Sieb gestrichen und auf Eis recht schaumig gerührt ist, werden nach und nach noch 300 Gramm ungesalzene Butter unter sie gearbeitet.

Mit der so fertigen Creme werden die Biskuitscheiben gefüllt und darauf wieder zum Kuchen zusammengesetzt, der dann mit derselben Creme stark überzogen und auch mit dieser noch mittelst einer Papiertüte mit starker Sterntülle garniert wird.

Der Kuchen wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt

und bis zum Servieren kalt gestellt. Zu demselben wird eine Nußsahne besonders gegeben.

Sofern bei dem Anrichten gleichzeitig auf Dekoration Wert gelegt wird, kann der Kuchen selbst auf einen mit einer Marzipankante verzierten Holzklotz gesetzt und mit karmelierten Nußkernen belegt werden; auch können um ihn herum noch mit Schokoladensahne gefüllte Windbeutel garniert werden.

232. Westfälischer Kuchen.

Gâteau à la westfalienne.

IN eine Durhamform ist von Pumpernickel-Biskuit (Abteilung IV) eine Bordüre zu backen, die nach dem Abkühlen mit einer warmen, mit Vanillensirup angerührten dicken Schokolade überzogen wird, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Zur Füllung wird wieder Sahne recht fest geschlagen und diese mit geriebenem und mit Malaga angefeuchtetem Pumpernickel sowie Zucker klar gezogen.

Der auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichtende Kuchen wird, nachdem die Füllung hoch dressiert ist, mit Vanillensahne garniert und zu demselben noch eine Malagasahne in Saucièren besonders gereicht.

233. Zephyr-Kuchen.

Gâteau Zephyr.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 9 Eiern schaumig gerührt, dazu 80 Gramm fein gestoßene süße und 6 bittere Mandeln gesetzt und schließlich noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 9 Eiern mit 125 Gramm Mehl und 200 Gramm zerlassener Butter unter die Masse gezogen. Die letztere wird dann in 2 runde, flache, mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Bordürformen gefüllt und in einem gelind geheizten Ofen langsam ausgebacken. Auch diese Kuchen sind nach der Herausnahme aus dem Ofen glatt zu beschneiden und mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen, worauf je zwei derselben übereinander zu setzen und mit einer Vanillefondantglasur (Abteilung VIII) zu überziehen sind, der ebenfalls im Warmofen Glanz zu geben ist. Der zusammengesetzte Kuchen ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzen, mit Schokolade zu garnieren und kurz vor dem Anrichten mit festgeschlagener Vanillensahne zu füllen, die mit Kirschen und Angelika verziert wird.

234. Schokoladen-Biskuit.

Biscuit chocolat.

In einer hohen mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Kuppelform wird eine Schokoladenbiskuitmasse (Abteilung IV) in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken. Gleichzeitig werden 250 Gramm Haselnußkerne im Ofen dunkelbraun geröstet und in $^1/_2$ Liter kochender Sahne $^1/_2$ Stunde verdeckt zum Ziehen gestellt. Dann sind in einer Kasserolle 250 Gramm Zucker und 60 Gramm Mehl mit dem Gelben von 8 Eiern sowie 4 ganzen Eiern klar zu rühren und, nachdem die Nußsahne zugegossen ist, auf Feuer zu einer zarten Creme abzurösten. Nunmehr sind aus dem Biskuit 1 Zentimeter starke Scheiben zu schneiden, die mit der Creme stark zu bedecken, dann wieder zur Kuppel zusammenzusetzen, mit dünnem Apfelgelee zu bestreichen und schließlich noch ganz mit einer dickflüssigen Caracas-Schokolade zu überziehen sind, der ebenfalls wieder im Ofen Glanz gegeben wird.

Zum Untersatz für den Kuchen ist eine 2 Zentimeter hohe und im Durchmesser um 2 Zentimeter größer als das Biskuit zu haltende Holzplatte herzurichten, mit Papier zu bekleben und mit einer Kante von Tragant oder Marzipan zu verzieren. Diese Platte wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und auf ihr dann das Schokoladenbiskuit angerichtet, das noch mittelst einer festen Vanillensahne mit aufsteigenden Perllinien verziert wird.

Eine Haselnuß-Sauce mit Schokolade, die bis zum Anrichten auf Eis zu stellen ist, wird besonders gereicht.

235. Frühlings-Biskuit.

Biscuit printanièr.

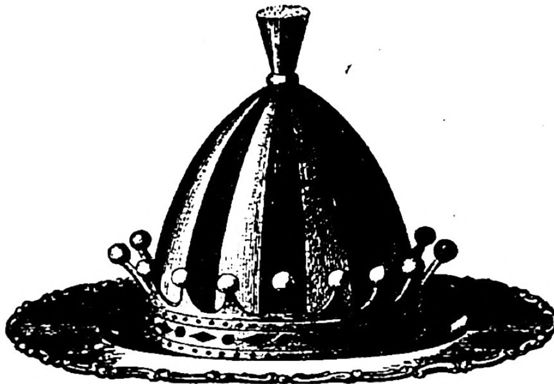
(Mit Abbildung.)

In zwei hohen gleich großen Kuppelformen ist eine Biskuitmasse in einem gelinden Ofen trocken auszubacken. Die ausgestürzten Kuppeln sind alsdann mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und über diese die eine mit einer rosa gefärbten Erdbeerglasur, die andere aber mit einer weißen Kirschwasserglasur zu überziehen. Beiden Glasuren ist wieder im Warmofen Glanz zu geben. Nach vollständiger Abkühlung werden die Biskuite je in 16 keilförmige Stücke geschnitten, welche, nachdem die Schnittflächen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen sind, mittelst dieser wieder, diesmal aber abwechselnd mit einem weißen und einem rosa glasierten Stück, in den Formen zu Kuppeln zusammengesetzt werden. Diese Kuppeln sind darauf bis auf eine $1^1/_2$ Zentimeter starke Wandung

Kalte süße Speisen.



No. 224. Sultan-Kuchen.



No. 235. Frühlings-Biskuit.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

auszuhöhlen und etwa 1 Stunde vor dem Anrichten mit einem dem Gelieren nahen Erdbeer-Gallert (No. 20) zu füllen, der in den Formen auf Eis zum völligen Erstarren zu bringen ist. Der fertige Biskuit wird kurz vor dem Anrichten auf mit Papier beklebte und mit Tragant in Form einer Krone verzierte Sockel gestürzt, die außen noch zur Darstellung der Edelsteine mit Apfelgelee und Fruchtstücken garniert werden können und dann auf glatte Schüsseln zu setzen sind. Als Abschluß ist auf der Spitze der Kuppeln ein Pompom von gesponnenem Zucker (Abteilung VIII) zu setzen, während ein verdünntes, schwach gesüßtes Erdbeerpüree zu dem Biskuit besonders gereicht wird.

236. Schwedische Biskuitspeise.

Biscuit suêdois.

(Mit Abbildung.)

IN einer Kuppelform gebackene leichte Sandtortenmasse wird in dünne Scheiben zerlegt. Letztere sind, die eine mit in Weißwein und Zucker weich gedämpften Apfelschnitten und die andere mit einer Vanillencreme und etwas kleingeschnittenen Kompottfrüchten dick zu bedecken. Diese so hergerichteten Scheiben werden in eine Flüssigkeit von Weißwein und Läuterzucker unter Zusatz von etwas Zitronen- und Apfelsinensaft sowie der gelben Schale je einer Apfelsine und Zitrone, Vanille, Kirschwasser und Marasquino stark getränkt und dann zu einer Kuppel wieder zusammengesetzt. Letztere ist mit derselben Vanillencreme dünn zu überziehen, mit gehackten Pistazien zu bestreuen und dann auf eine Porzellanschüssel zu setzen. Um die Speise herum sind rote Geleedreiecke und dazwischen wieder kleine Häufchen von gehacktem weißen Weingallert zu setzen, während obenauf ein ganzer Kompottapfel garniert wird, der zuvor mit Mandelfilet gespickt und mit einer roten Kirsche belegt ist.

237. *Pfirsich-Bordüre.

Pêches à la metropole.

(Mit Abbildung.)

EINE zarte Mandelbiskuitmasse wird in zwei mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Bordürformen in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken, nach Herausnahme aus den Formen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Kirschwasserglasur überzogen, die im Warmofen abzuglänzen ist. Diese Kuchen werden auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt und oben und unten mit je einem

Ring von Marzipanrosetten garniert, in deren Mitte je eine karmellierte Kirsche gelegt wird.

Gleichzeitig werden schöne Kompott-Pfirsiche in ihre Hälften zerlegt, die beputzt und, nachdem auf einem Sieb der Zucker von ihnen abgelaufen ist, mit Wein-Gallert überzogen werden.

Kurz vor dem Anrichten wird die Bordüre mit einem Pfirsich-Halbgefrornen (Abteilung VII) gefüllt, das wieder hoch heraus zu dressieren und dann mit einem Kranz von den Pfirsichhälften zu umlegen ist, zwischen welche Angelikablätter gesteckt werden.

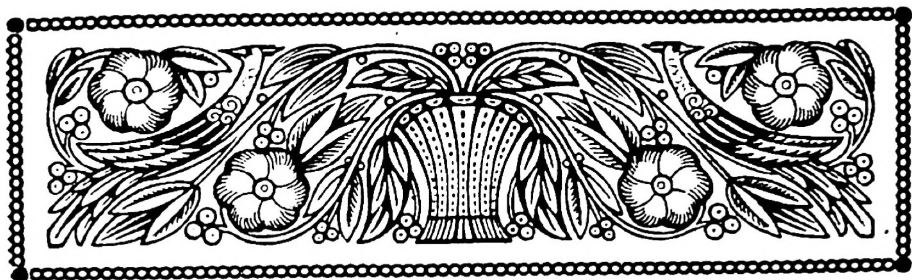
Eine mit Mandelmilch und Kirschwasser versetzte Aprikosensauce wird in Saucièren besonders gereicht.



Kalte süße Speisen.



No. 237. Pfirsich-Bordüre.



II. ABTEILUNG.

Warme süße Speisen.

Entremets chauds.

BEI der Mannigfaltigkeit der auf diesem Gebiete in Betracht kommenden Speisen stehen Auflauf und Pudding mit an erster Stelle, da sie auf keiner besseren Tafel fehlen dürfen. Es ist bei deren Herstellung betreffs der in verschiedenen Ländern wechselnden Geschmacksrichtung Rechnung zu tragen und muß man sich hierbei immer nach dem Geschmack des konsumierenden Publikums richten. Der Franzose legt großes Gewicht auf recht leichte Puddings und Aufläufe, wogegen der Engländer zumeist seinen schweren Speisen den Vorzug gibt. Der Österreicher liebt die saucigen und trocken gebackenen Speisen, hingegen der Italiener die warmen Speisen weniger beachtet und sich den kalten Speisen, so hauptsächlich dem Eise, mehr zuwendet. Der Deutsche hat gar keine ausgesprochene Richtung, bis auf einige spezielle Provinzialgerichte. Während für die Güte des Puddings der Geschmack in erster Linie den Ausschlag gibt, fällt beim Auflauf mit diesem zugleich auch das Maß der Leichtigkeit ins Gewicht. Für die Zubereitung beider sind verschiedene Regeln gleichmäßig zu beachten, die zunächst allgemein hier ihre Besprechung finden sollen.

Alle für die Puddings zu benutzenden Formen müssen mit Butter ausgestrichen werden, auf welche je nach der besonderen

Vorschrift Zucker, Panierbrot usw. gestreut werden. Nur die englischen Puddings werden zum größten Teil in gebutterte und bemehlte Leinentücher tunlichst kugelartig gebunden und dann in immerwährend kochend zu erhaltendem Wasser nach der jeweiligen Sondervorschrift eine bestimmte Zeit lang gekocht.

Die Puddings sind stets in einem Wasserbade, in welches die Form bis zu drei Vierteln ihrer Höhe zu stellen sind, gar zu machen.

Zu diesem Wasserbade ist ein Behälter vorzusehen, der mindestens $^1/_4$ höher als die Puddingform sein und nach dem Einsetzen derselben mit einem Deckel verschlossen werden muß. Erst nachdem der Pudding zu treiben beginnt, wird der Deckel nach und nach gelüftet, so daß der Pudding sich nur wenig aber stetig im Steigen hält.

Nur wenn der Pudding im Ofen gar gemacht wird, ist das Wasserbad ohne Deckel in diesen zu setzen.

Das Wasser darf bei allen Puddingarten, ausschließlich der in Tücher gebundenen, nur sieden, aber **nicht** kochen, da im letzteren Falle der Pudding zu sehr getrieben und infolgedessen zu leicht zusammenfallen würde. Um das Auftreiben des Puddings zu vermeiden, ist auf ein gelindes gleichmäßiges Feuer zu halten, damit der Pudding nur recht langsam und stetig mit dem Garwerden steigt.

Ein auf diese Weise behandelter Pudding wird selbst, wenn er einmal notgedrungen einige Minuten vor dem Aufbringen auf die Tafel stehen muß, nicht sofort seine Güte verlieren.

Steht ein Back- oder Bratofen zur Verfügung, ist der Pudding auf der Maschine in dem Wasserbade nur anzukochen, dann aber in diesem siedend zum Fertigbacken in den Ofen zu stellen. Der letztere muß derartig geheizt sein, daß das Wasser im Sieden bleibt und dabei doch der Pudding nicht zu viel Oberhitze erhält.

Alle Aufläufe werden in leicht gebutterten Assietten oder silbernen Kasserollen gebacken, in denen sie auch unmittelbar zur Tafel gegeben werden. Nur Fruchtaufläufe müssen in porzellanenen Gefäßen gebacken werden, da dieselben beim längeren Stehen in

metallenen Gefäßen doch mehr oder minder einen Metallgeschmack annehmen. Die Assietten oder Kasserollen sind nach der Füllung in ein flaches kupfernes Geschirr mit einem etwa 5 Zentimeter hohen Rand, Plafond genannt, zu setzen, das bis zu einem Drittel mit kochendem Wasser zu füllen und dann in einen Back- oder Bratofen zu stellen ist. Die Aufläufe sind im allgemeinen dann tischfertig, wenn dieselben eine goldgelbe Farbe angenommen und etwa 3 Zentimeter hoch gestiegen sind. Die Fruchtaufläufe dagegen müssen hell gehalten werden, indem dieselben in einem gelind geheizten Ofen, ohne daß sie stark steigen, gebacken werden.

Ist bei den Puddings hauptsächlich darauf Bedacht zu nehmen, daß sie nicht zu früh, d. h. bevor sie völlig gar geworden sind, angerichtet werden, so muß bei den Aufläufen unter allen Umständen darauf gesehen werden, daß das Aufsetzen so bemessen wird, daß dieselben nach dem Garwerden, d. h. nach dem vollständigen Aufgehen, unmittelbar nach Herausnahme aus dem Ofen auf die Tafel gebracht werden können.

Wenn die Dauer des Backens der leichten Puddings auf 40—60 Minuten, je nach ihrer Größe, berechnet wird, so müssen die schweren englischen Puddings 3—4 Stunden gekocht werden. Die Aufläufe gebrauchen nur 20—30 Minuten und die Fruchtaufläufe, mit Schnee hergerichtet, werden sogar in 10—15 Minuten fertig gebacken, je nach ihrer Leichtigkeit.

Sämtliche Puddingarten werden auf warmen Schüsseln unter Beigabe einer Sauce angerichtet, während die Aufläufe in den Assietten oder Kasserollen auf ebenfalls angerichteten Schüsseln zur Tafel gebracht werden, die mit geknifften Servietten zu belegen sind. Zu den Aufläufen wird Sauce nur auf besonderen Wunsch gegeben. Bei den Reisspeisen ist das Hauptaugenmerk dahin zu legen, daß die Reiskörner weich sind, jedoch muß hierbei ihre ganze Form erhalten bleiben.

Das bei den Kruspeln, Krapfen und Nudeln zum Ausbacken zu verwendende Fett soll nur aus Schweinefett, Rindernierentalg und

Butter bestehen (letztere ist nicht unbedingt nötig). Auf keinen Fall darf aber zu diesem Zweck Hammelfett benutzt werden.

Zum Backen der Eierkuchen ist nur geklärte Butter zu verwenden und dabei zu beachten, daß die Pfannen recht glatt sind und gut losbacken. Sollte letzteres nicht dementsprechend sein, dann müssen die Pfannen in Fett gesiedet werden, bevor sie zur Benutzung gelangen.





238. Apfel-Auflauf.

Soufflé aux pommes.

(Mit Abbildung.)

EIN Kilo weiße, säuerliche, geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel werden mit 300 Gramm Zucker zu Mus gekocht, das durch ein feines Haarsieb zu streichen und dann bis zum Gelieren einzukochen ist. Mit dem noch heißen Apfelmus ist das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern klar zu arbeiten. Die Masse ist in rohem Zustande, wie die Figur zeigt, mit einem breiten Messer in der Assiette oder Kasserolle derart hoch zu dressieren, daß es den Anschein gewinnt, als ob die Hitze denselben so hoch getrieben hätte. Gleichzeitig ist ebenfalls vor dem Backen, das in einem nicht zu heißen Ofen etwa 20 Minuten lang erfolgen muß, die Masse mit Zucker zu bestäuben. Auch beim Anrichten wird der fertige Auflauf nochmals mit Zucker bestreut und zu ihm Zimtzucker und rohe Sahne gereicht.

239. Apfelsinen-Auflauf.

Soufflé à l'orange.

HUNDERT Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Mehl sind mit $^{2}/_{10}$ Liter Milch auf Feuer trocken abzurösten und in einem Napf oder Reibstein unter langsamem Zusetzen von 200 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, dem Gelben von 18 Eiern, dem Abgeriebenen von 2 Apfelsinen sowie dem Saft von 3 Zitronen schaumig zu rühren. Nachdem unter diese Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 16 Eiern gezogen ist, wird dieselbe nach der Einleitung gebacken und mit Apfelsinenzucker bestreut serviert.

Als Beigabe ist ein durch ein Sieb gegossener Apfelsinensirup kalt zu reichen, der aus 250 Gramm in $^{1}/_{4}$ Liter Weißwein aufgekochtem Zucker hergestellt und mit den gelben Schalen von 2 Apfelsinen mariniert sein muß.

240. Aprikosen-Auflauf.

Soufflé aux abricots.

DREISSIG reife Aprikosen werden geschält, entsteint und mit 1/2 Kilo Zucker weich gekocht, worauf sie durch ein feines Sieb gestrichen und bis zum Gelieren eingedämpft werden. Nachdem unter dieses noch heiße Mus das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern gezogen ist, wird die erhaltene Masse in Assietten gefüllt, hoch dressiert und mit Zucker bestäubt. Dieser Auflauf ist etwa 20 Minuten lang zu backen und dann mit Zucker bestäubt mit einer rohen kalten Sahne zur Tafel zu geben.

241. Auflauf nach Bauernart.

Soufflé paysant.

DAS Gelbe von 5 Eiern und 150 Gramm Mehl sind mit einer Prise Salz und 1/2 Liter Milch klar zu rühren und darauf mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 5 Eiern durchzuziehen. Diese Masse ist in einer großen Pfanne im heißen Ofen von beiden Seiten zu backen, auf einer Seite mit gutem Pflaumenmus zu überziehen und mit diesem eingerollt auf einer länglichen Schüssel mit einer dünnen Pflaumensauce anzurichten.

242. Schokoladen-Auflauf.

Soufflé au chocolat.

EINHUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Mehl, 250 Gramm geriebene Schokolade und 200 Gramm Zucker sind mit Milch und 125 Gramm Butter zu einem dicken Brei zu kochen. Dieser ist, nachdem nach genügender Abkühlung noch das Gelbe von 12 Eiern unter ihn gerührt ist, durch ein feines Sieb zu drücken und nach vollständigem Erkalten mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern klar zu arbeiten. Die erhaltene Masse ist nach der Einleitung fertig zu backen, darauf mit Vanillenzucker zu bestäuben und mit einer Vanillensauce zur Tafel zu bringen.

243. Zitronen-Auflauf.

Soufflé au citron.

EINHUNDERT Gramm Mehl, 100 Gramm Zitronenzucker und 100 Gramm Butter sind mit 2/10 Liter Milch trocken auf Feuer abzurösten, die Mischung dann in einem Napf oder Reibstein unter langsamem Zusetzen von 200 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter, dem Saft von 1 Zitrone und

dem Gelben von 18 Eiern schaumig zu arbeiten und unter dieselbe das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 14 Eiern zu ziehen. Der nach Vorschrift zu backende Auflauf ist mit Zitronenzucker bestreut zur Tafel zu geben und zu ihm eine Zitronensauce zu reichen.

244. Eier-Auflauf.

Soufflé des oeufs.

EINHUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm grober Zucker wird unter allmählichem Zusetzen des Gelben von 15 Eiern 1/2 Stunde lang schaumig gerührt und darauf mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 15 Eiern durchzogen. Die Zusammensetzung der Masse darf erst kurz vor dem Einbringen in den Ofen erfolgen, in dem der Auflauf etwa 10 Minuten verbleiben, darauf aber unter allen Umständen ohne Verzug auf die Tafel gebracht werden muß, da er ausnahmsweise empfindlich ist.

245. Eierkuchen-Auflauf.

Omelette soufflée.

DAS Gelbe von 10 Eiern und 200 Gramm Mehl sind unter entsprechendem Zusatz von Milch zu einem dünnflüssigen Eierkuchenteig anzurühren, unter welchen das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern mit 1/8 Liter geschlagener Sahne zu ziehen ist. Diese Masse ist in großen eisernen Bratpfannen im heißen Ofen unter Verwendung geklärter Butter auf beiden Seiten schnell goldgelb zu backen. Die erhaltenen Eierkuchen werden zusammengerollt und auf einer länglichen Schüssel, nachdem sie stark mit Zucker bestäubt sind und dieser mit einer glühenden Schaufel abgeglänzt ist, sofort mit Fruchtsaft zur Tafel gegeben. Die Eierkuchen können auch in Assietten oder Kasserollen angerichtet werden, dieselben müssen dann auf mehreren kleinen eisernen Pfannen von dem Umfange der Assietten zugleich gebacken und in die letzteren dann übereinandergelegt werden. Zwischen die einzelnen Lagen kann beliebige Marmelade gestrichen werden, während die oberste Lage wieder stark mit Zucker bestäubt und dieser ebenfalls mit der glühenden Glasierschaufel abgeglänzt wird. Die Assietten würden auf mit Servietten belegten Schüsseln zur Tafel zu geben sein.

246. Erdbeer-Auflauf.

Soufflé aux fraises.

EIN Kilo Walderdbeeren werden gesäubert und vorsichtig durch ein feines Haarsieb gestrichen, damit nicht die Körner zerdrückt werden und das Mark von diesen den bitteren Geschmack annimmt. Mit diesem

Mark wird alsdann $1/2$ Kilo zum Bruch gekochter Zucker klar gerührt und solange eingedämpft, bis die Mischung dick zu werden beginnt. Unter die letztere wird darauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10—12 Eiern gerührt. Die erhaltene Masse wird in 2 Assietten oder Kasserollen gefüllt, mit einem breiten Messer hoch dressiert und nach der Einleitung 20 Minuten lang im gelind geheizten Ofen gebacken.

Mit Zucker bestäubt, wird dieser Auflauf unter Beigabe einer rohen, kalten Schlagsahne zur Tafel gebracht.

247. Gefüllter Auflauf.

Soufflé Dauphin.

ZWEIHUNDERT Gramm Mehl, 200 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker werden in einer Kasserolle mit $4/10$ Liter Milch auf Feuer wieder so trocken abgeröstet, daß die Masse von Kelle und Kasserolle losläßt. Diese Mischung wird in einem Napf oder Reibstein unter langsamem Zusetzen des Gelben von 12 Eiern, $1/10$ Liter Schlagsahne, etwas Zitronenzucker und des Saftes einer Zitrone schaumig gerieben und unter dieselbe noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern gezogen.

Von dieser Masse wird nun zunächst je eine Lage in zwei silberne Kasserollen oder Assietten gefüllt und in diesen im heißen Ofen leicht übergebacken. Nach der Herausnahme aus dem Ofen wird die obere Fläche der Lagen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, auf diese wieder eine Lage von der Masse gefüllt und nach dem Überbacken ebenfalls mit der Aprikosen-Marmelade bestrichen usw., bis die Kasserollen gefüllt sind. Darauf werden die Kasserollen in ein mit kochendem Wasser gefülltes Plafond gesetzt und bei gelinder Ofenhitze etwa 30 Minuten lang gebacken. Der aus dem Ofen genommene Auflauf wird mit Zucker stark bestäubt und, nachdem dieser mit einer glühenden Schaufel glasiert ist, sofort zur Tafel gegeben. Ein Fruchtsaft kann nach Belieben besonders gereicht werden.

248. Himbeer-Auflauf.

Soufflé aux framboises.

EIN Kilo frische Himbeeren sind durch ein feines Haarsieb zu streichen und mit einem dem Gewicht des erhaltenen Pürees entsprechenden Anteil Zucker bis zum Gelieren einzukochen. Unter diese noch heiße Mischung ist das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern zu arbeiten, worauf die Masse in Assietten gefüllt, in diesen wieder nach No. 238 hoch dressiert und dann mit Zucker bestäubt wird. Der nach der

Einleitung zu backende Auflauf wird mit Zucker leicht bestäubt und zu ihm rohe Sahne besonders gereicht. Falls frische Himbeeren nicht zur Verfügung stehen, kann auch Himbeer-Marmelade verwendet werden. In diesem Falle sind etwa $^1/_2$ Kilo Himbeer-Marmelade und 125 Gramm Johannisbeer-Gelee durch ein feines Haarsieb zu streichen und ohne weiteren Zusatz von Zucker heiß mit dem festgeschlagenen Schnee klar zu arbeiten. Zur Hebung der Farbe kann Bretonrot verwendet werden.

249. Himbeergelee-Auflauf.

Soufflé à la gelée de framboises.

EIN halbes Kilo festes, durch ein feines Sieb gestrichenes Himbeer-Gelee wird mit einer Holzkelle unter allmählichem Zusatz von 250 Gramm Staubzucker mit dem Weißen von 2 Eiern schaumig gerührt und alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8—10 Eiern durchzogen. Diese Masse kann in Assietten, silbernen Kasserollen oder auch in kleinen porzellanenen Kästchen gebacken werden, nachdem die Masse zuvor jedoch hoch dressiert und mit Zucker bestäubt ist. Rohe Schlagsahne in Saucièren wird besonders gereicht.

250. Kaffee-Auflauf.

Soufflé au café.

FÜNFZIG Gramm frisch gerösteter Kaffee wird mit soviel kochendem Wasser aufgebrüht, daß man etwa $^1/_{10}$ Liter Extrakt erhält, der dann mit $^1/_{10}$ Liter Sahne, 100 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker in einer Kasserolle auf Feuer unter fortwährendem Rühren mittelst eines Holzlöffels gar gekocht wird. Dieser in einem Napf oder Reibstein noch tüchtig durchzuarbeitenden Mischung wird nach und nach das Gelbe von 18 Eiern, 150 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker zugesetzt und unter dieselbe schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12—14 Eiern gezogen.

Dieser Auflauf wird 20—30 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken und mit einem leichten Kaffeesirup in Saucièren zur Tafel gebracht.

251. Englischer Kaffee-Auflauf.

Soufflé au café, anglais.

DREIHUNDERT Gramm gute Kaffeebohnen werden frisch geröstet und sofort in kochende Milch geworfen, in der sie gut ausziehen müssen, so daß man etwa $^1/_2$ Liter Extrakt erhält. Dieser ist alsdann in einer Kasserolle

auf Feuer mit 60 Gramm Butter, 120 Gramm Mehl und 120 Gramm Zucker trocken abzurösten, worauf die erhaltene Mischung in einem Napf oder Reibstein unter allmählichem Zusetzen von 80 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, einer Prise Salz und dem Gelben von 12 Eiern schaumig gerieben wird. Nachdem noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von den 12 Eiern unter die Masse gezogen ist, wird diese wieder in Assietten, silbernen Kasserollen oder kleinen porzellanenen Kästchen, und zwar in den beiden ersteren etwa 25—30 und in den letzteren etwa 10—15 Minuten lang gebacken und darauf mit einem leichten Kaffeesirup in Saucièren zur Tafel gebracht.

252. Kaffeeschaum-Auflauf.

Soufflé au café à la mouseline.

ZWEIHUNDERT Gramm Raffinadezucker sind in 1/10 Liter Kaffeextrakt, der nach Nr. 250 herzurichten ist, zu lösen, mit dem Gelben von 10 Eiern sowie mit 10 ganzen Eiern auf gelindem Feuer mittelst einer Drahtrute schaumig und gar zu schlagen und nach dem Zurückziehen vom Feuer bis zum Erkalten in gleicher Weise weiter zu bearbeiten. Diese Masse wird, nachdem unter dieselbe noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8—10 Eiern mit einem Eßlöffel französischen Kartoffelmehls klar gezogen ist, etwa 20—25 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Auch hierzu kann ein leichter Kaffeesirup als Sauce gegeben werden.

253. Leipziger Auflauf.

Soufflé du Leipzig.

EIN halber Liter Milch wird mit 300 Gramm Butter, 300 Gramm Zucker 200 Gramm Mehl, 80 Gramm fein gestoßenen, süßen Mandeln und etwas Vanille zu einem dicken Brei auf Feuer abgeröstet, der nach dem Erkalten mit 50 Gramm Butter und dem Gelben von 10 Eiern schaumig gerührt wird. Nachdem unter diese Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 10 Eier gezogen ist, wird dieselbe in Kasserollen oder Assietten gebacken. Fruchtsaft oder auch frisches oder eingemachtes Kompott kann zu diesem Auflauf gereicht werden.

254. Makronen-Auflauf.

Soufflé aux macarons.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm süße und einige bittere Makronen werden mit 150 Gramm Zwieback oder geriebener Weißbrotkrume, 50 Gramm Butter und 50 Gramm Zucker unter Zusatz von Milch zu einem dicken

Brei gekocht. Unter diesen wird nach dem Erkalten nach und nach das Gelbe von 10 Eiern gezogen und darauf die ganze Mischung mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der 10 Eier klar gearbeitet. Die so erhaltene Auflaufmasse kann in Schüsseln, Kasserollen oder auch in Kuppelformen gebacken werden, zu ihr ist eine mit Kognak abgeschmeckte Eiersauce zu geben.

Auch mit Früchten kann dieser Auflauf hergerichtet werden, indem gut abgelaufenes Kompottobst abwechselnd mit der Auflaufmasse in die Schüsseln etc. gefüllt wird.

255. Mandel-Auflauf.

Soufflé aux amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße und etwa 10 bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit ganzen Eiern fein gerieben. Mit dieser Mandelmasse werden alsdann 250 Gramm Zucker und das Gelbe von 15 Eiern schaumig gerührt, worauf unter die Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern mit etwas geschlagener Sahne gezogen wird. Die so erhaltene Masse wird in 2 Assietten oder Kasserollen gefüllt und etwa 20 Minuten lang gebacken, wobei jedoch der Auflauf rechtzeitig mit Papier abgedeckt werden muß, da die Mandelmasse sehr leicht bräunt und die etwa zu braun gewordene Oberfläche bitter schmecken würde. Auch dieser Auflauf wird, mit Vanillenzucker bestäubt, sofort zur Tafel gegeben und zu ihm eine leicht gesüßte, mit roher Sahne gemischte Mandelmilch als Sauce gegeben.

256. Maronen-Auflauf.

Soufflé de marrons à la vanille.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm weich gekochte und durch ein feines Sieb gestrichene Maronen sowie 100 Gramm weiße, süße, mit 125 Gramm Zucker fein gestoßene Mandeln sind mit 125 Gramm Butter schaumig zu rühren, worauf unter diese Mischung noch das Gelbe von 8 Eiern zu rühren und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern zu ziehen ist. Der aus dieser Masse gebackene Auflauf wird mit Zucker bestäubt, der wieder mit einer glühenden Schaufel zu glasieren ist, und dann mit einem durch Mandelmilch verdünnten Orangensirup zur Tafel gebracht wird.

257. Punsch-Auflauf.

Soufflé au ponch.

DAS Gelbe von 12 Eiern wird mit 150 Gramm nach und nach mit etwas Zitronengeschmack zuzusetzendem körnigen Zucker 20 Minuten lang gerührt, worauf zwei Eßlöffel guter Rum der Mischung zugesetzt werden und unter diese noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern klar gezogen wird. Diese Auflaufmasse ist 10 Minuten lang in einem ziemlich heißen Ofen zu backen, mit Zitronenzucker zu bestreuen und darauf sofort zur Tafel zu geben.

258. Reis-Auflauf.

Soufflé au riz.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolineneis werden gewaschen und in Wasser überkocht; dann auf ein Sieb trocken abgegossen und in einer verschlossenen Kasserolle mit 1 Liter heißer Milch an der Seite der Maschine zum Weichziehen gestellt. Sobald der Reis gut ausgequollen ist, werden 200 Gramm Butter und 150 Gramm Zucker mit etwas abgeriebener Zitronenschale demselben zum Anziehen zugesetzt. Unter den vom Feuer zurückgenommenen Reis wird dann das Gelbe von 15 Eiern und 5 Gramm feingeriebene bittere Mandeln sowie nach dem vollständigen Erkalten desselben noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern gezogen, indem zwei Eßlöffel voll Reismehl dazwischen gestäubt werden.

Die Masse wird etwa 30 Minuten im Ofen zum Auflauf fertig gebacken und zu diesem ein Fruchtsaft in Saucièren gereicht.

259. Rhabarber-Auflauf.

Soufflé de rhabarbe.

EIN halbes Liter Milch wird mit 250 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl und 125 Gramm feingeriebenen frischen Rhabarberstengeln auf Feuer abgeröstet und nach dem Erkalten mit 50 Gramm Butter und dem Gelben von 16 Eiern schaumig gerührt. Nachdem unter diese Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 16 Eier gezogen ist, wird dieselbe abwechselnd mit trocken abgelaufenem Rhabarber-Kompott in Kasserollen oder Assietten gefüllt und darauf gebacken. Der mit dem Gelben von Eiern abgezogene Zucker von dem Rhabarber-Kompott wird als Sauce besonders gereicht.

260. Rührei-Auflauf.

Soufflé à la dauphine.

DAS Gelbe von 15 Eiern, 250 Gramm Zucker und 250 Gramm Butter werden in einer in kochendes Wasser gestellten Kasserolle auf Feuer halb gar gemacht und darauf in einem Napf oder Reibstein unter Zusatz des Saftes einer halben Zitrone schaumig gerührt. Nachdem unter diese Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern gezogen ist, wird die erhaltene Masse nach der Einleitung gebacken und, mit Vanillenzucker bestäubt, unter Beigabe eines Fruchtsaftes in besonderen Saucièren zur Tafel gegeben.

261. Russischer Auflauf.

Soufflé à la russe.

EINE etwa 125 Gramm schwere gebackene Biskuitplatte ist nach dem Erkalten in kleine Würfel und eine halbe in Zucker gezogene Ananas in feine Filets zu zerschneiden. Alsdann ist eine Marmelade von 750 Gramm Aprikosenmark und 1/2 Kilo Zucker unter Zusatz von je einem Gläschen Rum und Curaçao zu kochen, und unter diese noch heiß das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern zu ziehen. Nachdem die Biskuitwürfel mit Madeira angefeuchtet sind, werden dieselben mit den Ananasfilets leicht unter die Masse gezogen. Wieder in 2 Assietten oder Kasserollen wird die Masse hoch dressiert und etwa 15 Minuten lang in einem gelind geheizten Ofen gebacken. Nachdem die Oberfläche des Auflaufs mit heißer Aprikosen-Marmelade schnell überzogen und darüber mit feinen Ananasfilets überstreut ist, wird derselbe serviert und zu ihm eine dünne, kalte Ananasweinsauce gereicht.

262. Saurer Sahnenauflauf.

Soufflé à la crème maigre.

ZWEI Zehntel Liter saure Schlagsahne werden mit dem Gelben von 15 Eiern und 150 Gramm Vanillenzucker tüchtig durchgearbeitet und unter diese Masse darauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern und 10 Gramm Kartoffelmehl oder Weizenpuder gezogen. Die so erhaltene Auflaufmasse ist in Kasserollen oder Assietten 15 Minuten lang zu backen, nach der Herausnahme aus dem Ofen mit Vanillenzucker zu bestäuben und mit einer Vanillensauce sofort zur Tafel zu geben.

263. Schmankerl-Auflauf.

HUNDERT Gramm Mehl und 100 Gramm Zucker werden mit $^1/_2$ Liter Milch und $^1/_8$ Schote Vanille zu einem klaren Brei gekocht, der dann an die Seite auf die Maschine zum Ansetzen gestellt wird. Von Zeit zu Zeit ist der Ansatz am Boden zu lösen, bis man genügend braune Ansatzstücke hat. Unter den noch mit 6 Gelbeiern klar gemachten Brei ist der festgeschlagene Schnee von 6 Eiweiß zu ziehen, worauf das Ganze in einem Auflaufnapf nach Vorschrift gebacken wird.

264. Tapioca-Auflauf.

Soufflé au tapioca.

ZWEIHUNDERT Gramm Tapioca werden in $^6/_{10}$ Liter Milch mit 200 Gramm Butter ausgequollen und dann unter Zusatz von 250 Gramm Zucker aufgekocht. Nachdem die Mischung vom Feuer zurückgezogen ist, wird das Gelbe von 16 Eiern mit etwas Zitronenzucker und $^1/_{10}$ Liter Schlagsahne unter sie gerührt, und darauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 16 Eiern noch untergezogen. Diese fertige Masse ist etwa 25—30 Minuten lang nach der Einleitung zu backen und mit Zucker bestäubt zu servieren. Ein Fruchtsaft kann ebenfalls besonders gereicht werden.

265. Tee-Auflauf.

Soufflé au thé.

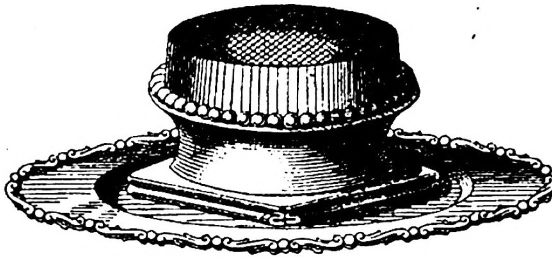
SECHZIG Gramm guter schwarzer Tee werden in so viel kochendem Wasser 5—10 Minuten lang zum Ziehen gestellt, daß man $^1/_{10}$ Liter Extrakt erhält, der mit denselben Zutaten wie zum Kaffeeauflauf unter Nr. 250 zusammengesetzt wird. Der Auflauf ist nach der Einleitung zu backen und anzurichten. Ein leichter Teesirup kann als Sauce gereicht werden.

266. Teeschaum-Auflauf.

Soufflé au thé à la mouseline.

DIESER Auflauf ist unter entsprechender Verwendung von $^1/_{10}$ Liter Teextrakt, der aus 60 Gramm gutem schwarzen Tee zu bereiten ist, mit denselben Zutaten und in gleicher Weise wie der Kaffeeschaum-Auflauf unter No. 252 herzurichten und zu backen. Statt des Kaffeesirups wird ein Teesirup gegeben.

Warme süße Speisen.



No. 238. Apfel-Auflauf.



No. 267. Vanillen-Auflauf.

267. Vanillen-Auflauf.

Soufflé à la vanille.

(Mit Abbildung.)

ZWEIZEHNTEL Liter Milch, 100 Gramm Mehl, 100 Gramm Vanillenzucker und 100 Gramm Butter werden auf Feuer so abgeröstet, daß die Masse vollständig von Kelle und Kasserolle läßt. Darauf wird die Mischung in einem Napf oder Reibstein unter allmählichem Zusetzen des Gelben von 18 Eiern, 200 Gramm Vanillenzucker, 150 Gramm Butter sowie einer Prise Salz durchgearbeitet und unter dieselbe schließlich noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 14 Eiern gezogen. Die so zubereitete Masse wird in Assietten oder silbernen Kasserollen im Plafond etwa $^1/_2$ Stunde lang im Ofen gar gebacken.

Der Auflauf wird mit Vanillenzucker bestäubt, auf einer Schüssel angerichtet und zu ihm kalter Himbeersaft oder Vanillensauce in Saucièren gereicht.

268. Wallnuß-Auflauf.

Soufflé aux noix fraîches.

ACHTZIG Gramm frische Wallnußkerne sind mit 250 Gramm Zucker fein zu stoßen, worauf 400 Gramm Weißbrotkrume in Milch einzuweichen und darauf fest auszudrücken sind. Die Nüsse mit dem Zucker sind unter 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter zu ziehen, unter welche nach und nach das Gelbe von 15 Eiern sowie das Weißbrot mit $^1/_4$ Liter Schlagsahne zu arbeiten ist. Nachdem unter die klar gerührte Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 15 Eier gezogen ist, wird diese in Kasserollen oder Formen gebacken. Zu dem Auflauf, der mit eingemachten Nüssen garniert werden kann, wird eine legierte Nußsauce gegeben.

269. Wiener Aprikosen-Auflauf.

Soufflé d'abricots à la viennoise.

GANZ dünn gebackene Sahnen-Eierkuchen sind mit Vanillencreme und einigen weich gekochten Sultaninen dick zu bestreichen und darauf in 5 Zentimeter lange Stücken zu schneiden, welche auf einer Schüssel hochstehend zu einem geschlossenen Kreis zusammengestellt werden. Darauf sind 125 Gramm Aprikosenmarmelade und 125 Gramm Zucker mit dem Weißen von 5 Eiern eine halbe Stunde lang zu rühren und schließlich mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 3 Eiern zu durchziehen. Mit der so erhaltenen Masse wird der Innenraum des

aus den Sahnen-Eierkuchen gebildeten Kranzes gefüllt und zugleich der ganze Kranz selbst überzogen und garniert. Mit Zucker bestäubt ist der Auflauf alsdann in gelindem Ofen langsam gar zu backen. Beim Anrichten wird derselbe mit eingemachten halben Aprikosen belegt und außerdem eine rohe kalte Schlagsahne in Saucièren zu ihm besonders gereicht.

270. Grundmasse für Puddings.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl, 250 Gramm Zucker und 250 Gramm Butter werden mit $^{6}/_{10}$ Liter Milch bis zum Lösen der Masse von Kelle und Kasserolle in der Weise auf Feuer abgeröstet, daß Milch und Butter zunächst aufs Feuer gebracht und, sobald dieselben kochen, das vorher mit dem Zucker gut durchmischte Mehl dazu geschüttet wird. Die Mischung wird in einem Napf oder Reibstein schaumig gerührt, wobei nach und nach das Gelbe von 15 Eiern und etwas rohe Schlagsahne zugesetzt werden. Diese noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von den 15 Eiern durchzogene Masse wird in 2 Puddingformen nach der in der Einleitung gegebenen Vorschrift gar gemacht. Dem Namen des Puddings entsprechend kann Geschmack dieser Masse beigegeben werden.

271. Ananas-Pudding.

Pouding à l'ananas.

VON einer geschälten Ananas wird die eine Hälfte in feine Filets und die andere in halbrunde Scheiben geschnitten. Letztere wie auch die Filets werden mit $^{1}/_{2}$ Liter Läuterzucker 5 Minuten lang gekocht und dann zum Erkalten zurückgesetzt. Während der hierzu erforderlichen Zeit wird eine leichte Puddingmasse (No. 270) von 250 Gramm Mehl hergerichtet, unter welche dann die trocken abgegossenen Filets gezogen werden. Nachdem diese mit den Filets durchsetzte Masse in 2 Kuppelformen gar gemacht ist, wird der fertige Pudding beim Anrichten mit den halbrunden Ananasscheiben unter Verwendung von Angelikablättern garniert. Die zu reichende Sauce wird aus dem dünnen Ananaszucker sowie dem Gelben von Eiern und Sahne hergerichtet.

272. Ananas-Creme-Pudding.

Pouding à la crème à l'ananas.

EINE in einer hohen Kuppelform gefüllte leichte Puddingmasse (No. 270) wird nach der Einleitung etwa 1 Stunde lang gar gemacht und nach leichter Abkühlung in Scheiben geschnitten. Diese werden mit einer

Ananascreme (Abteilung III), unter welche klein geschnittene Ananasfilets gemischt sind, bestrichen und so in die Form, die nochmals mit Butter auszustreichen ist, zurückgesetzt. Nachdem diese dann zum Nachbacken der Masse noch 1/2 Stunde im Ofen belassen ist, wird der fertige Pudding auf eine warme Schüssel gestürzt und mit einer Ananas-Creme-Sauce übergossen, während um den Pudding herum in Vanillensirup marinierte Ananasscheiben garniert werden und oben auf dem Pudding eine Krone von Angelikablättern mit einem Bukett kandierter Glaskirschen in der Mitte angebracht wird. Ananas-Creme-Sauce wird in Saucièren zum Pudding gereicht.

273. Amerikanischer Pudding.

Pouding à l'américaine.

DAS Brustfleisch von zwei zarten, gebratenen Hühnern ist mit 100 Gramm Rindermark unter allmählichem Zusetzen von 1/4 Liter roher Schlagsahne, 125 Gramm gut verkochtem Apfelmus, etwas Vanille, Muskatblüte und fein gehackter Zitronenschale sowie von dem Gelben von 12 Eiern klein zu stoßen und klar und schaumig zu rühren, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern mit 250 Gramm Korinthen und 250 Gramm Sultaninen noch unter die Masse zu ziehen sind. Die letztere wird in mit Mehl bestäubten Zylinderformen etwa 1 Stunde lang im Wasserbade gar gemacht.

Eine englische Rumsauce, mit der der Pudding übergossen wird, ist in Saucièren auch noch besonders zu reichen.

274. Armenischer Reis-Pudding.

Pouding d'Arménie au riz.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm türkischer Reis müssen nach No. 77 in Milch weich und dabei doch ganz und dick bleibend ausquellen, worauf unter dieselben 5 ganze Eier und das Gelbe von weiteren 5 Eiern, die zusammen mit einigen Löffeln Schlagsahne klar zu machen sind, sowie 50 Gramm Zucker, etwas Marasquino und die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone gezogen werden. Diese klar gearbeitete Masse ist in gebutterten Kegelformen wie Kabinett-Pudding nach No. 298 gar zu machen.

Aus dem fertigen und abgekühlten Reis-Pudding ist dann soviel auszuschneiden, dass nur eine 1 1/2 Zentimeter starke Wandung stehen bleibt. In den entstandenen Hohlraum wird darauf ein Gemenge von Zucker-

früchten gefüllt, das mit Aprikosen-Marmelade gebunden und mit Sherry-Brandy mariniert sein muß. Der jetzt fertige Pudding wird sofort auf eine warme Schüssel gestürzt, schnell noch mit Früchten garniert und mit einer mit Mandelmilch und gebräunter Butter versetzten Aprikosen-Sauce zur Tafel gegeben.

275. Bradley-Pudding.

Pouding à la Bradley.

DREIHUNDERT Gramm Krume von englischem Kastenbrot sind in etwas Milch und Sahne einzuweichen und darauf mit dem Gelben von 15 Eiern klar zu rühren. Dieser Mischung sind nach und nach 200 Gramm weiche Butter, 180 Gramm Kassonade-Zucker, die fein gehackte gelbe Schale von 2 Apfelsinen, 60 Gramm fein gestoßene süße Mandeln, 125 Gramm fein geschnittene Zuckerananas sowie 300 Gramm gereinigte und mit Madeira abgedämpfte Sultaninen zuzusetzen, worauf unter dieselbe noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern mit 2 Löffeln Reismehl klar zu ziehen ist. Diese Puddingmasse ist in Kuppelformen etwa 1—$1\frac{1}{4}$ Stunde lang gar zu machen. Der fertige Pudding wird mit einer Sherryschaumsauce übergossen, die auch in Saucièren besonders gereicht wird.

276. Cambacérès-Pudding.

Pouding à la Cambacérès.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm durch ein Sieb gestrichenes, rohes Rindermark sind in einem Napf mittelst einer Holzkelle unter allmählichem Zusetzen des Gelben von 8 Eiern und 150 Gramm Zucker tüchtig durchzuarbeiten. Gleichzeitig sind 300 Gramm trockene Weinbeeren und 300 Gramm gemischte trockene Früchte klein zu stoßen und durch ein Sieb zu streichen. Darauf werden 300 Gramm fein gestoßene süße sowie einige bittere Mandeln in einem Napf mit 6 ganzen Eiern und dem Rindermark klar gerührt und darauf 100 Gramm Mehl, 300 Gramm trockenes pulverisiertes Biskuit, 100 Gramm fein geschnittenes Angelika, je $\frac{1}{10}$ Liter Crème de noyaux und Rum sowie das gestoßene Fruchtgemenge zugesetzt. Nachdem die ganze Masse gut durchgearbeitet ist, wird dieselbe in mit Mehl bestäubten Kuppelformen etwa 1 Stunde lang gar gemacht.

Der fertige Pudding ist mit einer mit Crème de noyaux und Mandelmilch gemischten Aprikosensauce zu übergießen, die gleichfalls in Saucièren gegeben wird.

277. Camerani-Pudding.

Pouding à la Camerani.

VON 200 Gramm Butter, 200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 150 Gramm mit ganzen Eiern geriebenen Mandeln und 4/10 Liter Milch wird eine Mandelpuddingmasse zugerichtet, unter welche das Gelbe von 10 Eiern sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern zu ziehen ist. Gleichzeitig werden 4 Hände voll 2 1/2 Zentimeter lange Fadennudeln weich gekocht, zum Ablaufen des Wassers auf ein Sieb geschüttet und dann in einem Napf mit etwas Butter durchgezogen, worauf 150 Gramm klein geschnittene Orangenschalen, 150 Gramm zerschnittene Zuckerananas und Maronen und 75 Gramm Smyrnarosinen mit 3 Eiern zugesetzt werden. Diese Mischung wird mit der erst erhaltenen gut durchgearbeitet und die so gewonnene Masse darauf in eine mit feinem Mürbeteig ausgelegte Form gefüllt, die oben mit demselben Teig abgedeckt und mit einem Deckel verschlossen in ein Leinentuch gebunden wird. Der Pudding ist dann etwa 1 1/2 Stunden lang gar zu kochen, nach dem Setzen auf eine Schüssel zu stürzen und mit Ananassirup zu übergießen, der auch mit Marasquino versetzt als Sauce gereicht wird.

278. Canadischer Rindermark-Pudding.

Pouding moëlle à la canadienne.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm im Ofen erweichtes und durch ein Sieb gestrichenes Rindermark sind in einem Napf mit 100 Gramm fein gehackten trockenen Feigen, dem Gelben von 4 Eiern und einem ganzen Ei klar zu rühren, worauf 100 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 60 Gramm Mehl, 30 Gramm Kassonadezucker, 50 Gramm Korinthen sowie etwas Sherry-Brandy zugesetzt werden und die ganze Masse gut durchgearbeitet wird. Die fertige Masse wird alsdann in 2 Leinentüchern nach der in der Einleitung gegebenen Anweisung in kochendem Wasser gar gemacht, wozu etwa 3 Stunden erforderlich sind. Das Aufsetzen des Puddings muß so erfolgen, daß er ungefähr 1/2 Stunde vor dem Anrichten aus dem Wasser zum Ablaufen desselben genommen werden kann. Der fertige Pudding ist auf der Schüssel einzuschneiden, mit etwas Kassonadezucker zu bestreuen und kurz vor dem Anrichten mit etwas Rum zu übergießen, der beim Aufbringen auf die Tafel angezündet wird. Eine Sherry-Brandybutter wird in Saucièren besonders gereicht.

279. Cardinal-Pudding.

Pouding cardinal.

IN einer Charlotteform ist ein leichter Savarinteig (Abteilung IV) auszubacken, der darauf in dünne Scheiben zu zerlegen ist, die mit einer etwas festen mit Berberitzensaft und etwas Rot vermischten Vanillencreme (Abteilung III) dick zu bestreichen sind. Darauf ist eine Eiermilch herzustellen, indem das Gelbe von 8 Eiern und 8 ganze Eier mit $^7/_8$ Liter Milch und $^1/_4$ Liter Schlagsahne klar geschlagen und dazu 100 Gramm Zucker, etwas Vanille sowie etwas Bretonrot gesetzt werden.

Mit dieser durch ein feines Sieb zu gießenden Milch werden die in die mit Butter ausgestrichenen Charlotteform einzeln zurückgesetzten Savarinscheiben übergossen, bis sie bedeckt sind bezw. die Form gefüllt ist.

Der Pudding wird dann wie Kabinetts-Pudding im Wasserbade etwa 1 Stunde lang gar gemacht und beim Anrichten mit einer Berberitzensauce (Abteilung III) übergossen, die gleichzeitig in Saucièren besonders gereicht wird.

280. Cavour-Pudding.

Pouding à la Cavour.

EINE in einer Charlotteform recht trocken ausgebackene Savoie-Biskuitmasse (Abteilung IV) wird nach dem Erkalten in 8—10 Scheiben zerlegt, die mit etwas Marasquino anzufeuchten und mit einem durch Aprikosen-Marmelade gebundenem, fein geschnittenem Fruchtgemenge zu bestreichen sind. Diese Scheiben sind darauf wieder zur Charlotte zusammenzusetzen, die dann mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und mit gehackten Makronen überstreut auf eine Schüssel zu setzen ist. Nachdem dann noch die Charlotte mit einer Baisermasse garniert ist, wird sie in einem gelinde geheizten Ofen recht hell gebacken.

Die fertige Speise wird mit Ananasscheiben umlegt, während oben in die Mitte derselben ein mit Früchten garnierter Spieß zu stecken ist, um den ein Kranz von Reineclauden und kandierten Glaskirschen gelegt wird. Eine mit Ei abgezogene Mandelsauce wird mit weichgekochten Orangenschalenfilets in Saucièren zu dieser Speise gereicht.

281. Cherburger Pudding.

Pouding du Cherbourg.

ZWEIHUNDERT Gramm Rindermark werden warm weich gemacht (nicht ausgelassen) und so durch ein feines Sieb in einen Napf gedrückt, in dem es mit 5 ganzen Eiern und dem Gelben von 5 Eiern schaumig

geschlagen wird. Darauf sind nach und nach 100 Gramm Aprikosen-Marmelade, 200 Gramm geriebene Schokolade, 200 Gramm geriebenes Biskuit, 100 Gramm gesäuberte Smyrna-Rosinen und $^{3}/_{10}$ Liter Schlagsahne zuzusetzen, sowie schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Masse zu ziehen. Die letztere ist dann in 2 Zylinderformen gar zu machen, welche nach der Herausnahme aus dem Ofen aber einige Minuten zum Setzen des Puddings stehen zu lassen sind. Erst wenn letzteres geschehen ist, wird die Speise auf eine warme Schüssel gestürzt und mit einer englischen Schokoladen-Sauce übergossen, die außerdem noch in Saucièren gereicht wird.

282. Schokoladen-Pudding.

Pouding au chocolat.

EINHUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl, 250 Gramm geriebene Schokolade, 200 Gramm Kochzucker und 125 Gramm Butter werden mit $^{7}/_{10}$ Liter Milch auf Feuer trocken abgeröstet, worauf die erhaltene Masse in einem Napf oder Reibstein unter allmählichem Zusetzen des Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt wird. Nachdem unter die klar gerührte Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von den 12 Eiern gezogen ist, wird dieselbe dann langsam und trocken nach Vorschrift gar gemacht. Zu diesem Pudding wird eine Vanillen- oder Schokoladensauce gereicht.

Wird auf eine Ausschmückung des Puddings Wert gelegt, so kann eine Charlotteform zum Backen benutzt werden, durch deren Formgebung das Belegen des Puddings mit einem weißgebackenen Baisergitter erleichtert wird.

283. Zitronen-Pudding.

Pouding au citron.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker, 200 Gramm Butter und das Gelbe von 12 Eiern werden langsam auf gelindem Feuer zu einer Creme gerührt, die, vom Feuer zurückgezogen, mit dem Abgeriebenen einer Zitrone, dem Saft von 2 Zitronen und einem Löffel voll Kartoffelmehl schaumig zu rühren und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der 12 Eier zu durchziehen ist.

Diese fertige Puddingmasse wird in mit geriebener Semmel ausgestreuten Kuppelformen etwa $^{3}/_{4}$—1 Stunde lang in einem gelind geheizten Ofen gar gemacht.

Beim Anrichten wird der Pudding mit einer Zitronenschaum-Sauce übergossen, die auch wieder in Saucièren besonders zu reichen ist.

284. Clermont-Pudding.

Pouding à la Clermont.

ZWEIHUNDERT Gramm im Ofen weich gewordenes Rindermark werden durch ein Sieb gestrichen und mit 125 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 10 Eiern und 240 Gramm fein gestossene Mandeln zuzusetzen sind. Unter diese Masse sind alsdann 100 Gramm klein geschnittenes Zitronat, 100 Gramm klein geschnittene und mit Rum marinierte Pomeranzenschalen und 2 ganze Eier zu rühren, sowie darauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern mit 120 Gramm Mehl und 120 Gramm geriebenem Brot klar zu ziehen. Die erhaltene Masse wird in mit Mehl bestäubten Puddingformen 1 Stunde lang gar gemacht, worauf der fertige Pudding nach dem Setzen mit einer englischen Sauce übergossen wird, die ebenfalls in Saucièren besonders zu reichen ist.

285. Kokosnuß-Pudding.

Pouding au noix de coco.

DAS Innere einer Kokosnuß wird in einem Reibstein gerieben, mit $^{3}/_{10}$ Liter Milch aufgekocht und dann zum Abkühlen zurückgesetzt. Währenddessen werden 125 Gramm Butter mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt und unter Zusatz von etwas gestoßenem Ingwer mit dem Gelben von 8 Eiern nach und nach gemischt. Diese Masse wird schließlich mit 150 Gramm Biskuitbröckeln durchgearbeitet, die mit der abgegossenen Kokosnußmilch getränkt sind, und dann in Kuppelformen ausnahmsweise aber nicht im Wasserbade, sondern direkt im Backofen 1 Stunde lang gebacken. Als Zugabe beim Anrichten dient eine Rotweinsauce.

286. Edinburger Pudding.

Pouding à l'Edinbourg.

FÜNFHUNDERT Gramm gesäubertes und an warmer Stelle weich gewordenes Rindermark werden durch ein Sieb gestrichen und in einem Napf schaumig geschlagen, worauf zu demselben nach und nach 150 Gramm Kassonade-Zucker, 100 Gramm Maronenpüree, 6 ganze Eier, das Gelbe von 6 Eiern, 100 Gramm Sultaninen, 100 Gramm Korinthen sowie 50 Gramm geriebene trockene Weißbrot-Krume und 1 Gläschen Sherry-Brandy zugesetzt werden. Diese Masse wird klar gearbeitet und dann in Kuppelformen etwa 1 Stunde lang gar gemacht. Der fertige Pudding ist mit einer Sherry-Brandy-Sauce zu übergießen, welche auch in Saucièren besonders zu geben ist.

287. Eierkuchen-Pudding.

Pouding à la pannequets.

RECHT dünne Eierkuchen sind mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und zu dünnen Rollen zu wickeln, die in fingerlange Stücke zu zerschneiden sind. Mit diesen Stücken werden Zylinderformen ausgelegt, welche darauf mit folgender Masse zu füllen sind:

Zu 250 Gramm zu Sahne gerührter Butter werden nach und nach 125 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, das Weiße von 2 Eiern, 125 Gramm süße weiße Mandeln, die mit 125 Gramm Zucker fein gestoßen sind, das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern und 100 Gramm Mehl zugesetzt.

Die ganze Masse wird klar durchgearbeitet und dann in den ausgelegten Zylinderformen etwa 1 Stunde lang im Ofen gar gemacht. Nach dem Setzen und Stürzen wird der fertige Pudding mit einer mit Curaçao gemischten Aprikosen-Sauce übergossen, die auch in Saucièren noch besonders zu reichen ist.

288. Englischer Brotpudding in Assietten.

Pouding à l'anglais en assiette.

VON der braunen Kruste befreites englisches Brot wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, die mit Butter zu bestreichen sind. In mit Butter ausgestrichene Assietten werden nun die noch in kleine Stücke zu schneidenden Brotscheiben abwechselnd mit einigen Korinthen gelegt und mit einer Masse von 1 Liter Sahne, 150 Gramm Vanillenzucker und dem Gelben von 5 Eiern übergossen. Der Pudding ist in einem mäßig heißen Ofen ca. 1 Stunde lang zu schöner goldgelber Farbe zu backen. Eine frühzeitige Zusammenstellung des Puddings ist ratsam, damit das Brot viel Flüssigkeit aufsaugen kann. Der Pudding ist frisch gebacken unter Beigabe eines recht pikanten mit wenig Zucker gedämpften Obstes zu servieren.

289. Englischer Pudding.

Pouding à l'anglais.

FÜNFHUNDERT Gramm von den Zellengeweben gereinigtes Rindernierenfett sind mit 270 Gramm Mehl klein zu hacken und darauf mit 270 Gramm geriebenem Schwarzbrot, je 250 Gramm Sultaninen und Korinthen, 300 Gramm Kassonadezucker, je 125 Gramm Zitronat und eingemachten Pomeranzenschalen, der gelben Schale von je einer Apfelsine und einer Zitrone, 10 ganzen Eiern, 4 Äpfeln, etwas gestoßenem Ingwer, geriebenem Muskatnuß, gestoßenem Zimt und Nelken sowie mit $^{2}/_{10}$ Liter Rum und $^{1}/_{10}$ Liter Schlagsahne klar durcheinander zu arbeiten.

Das Zitronat sowie die Äpfel, Apfelsinen-, Zitronen- und Pomeranzenschalen müssen vor der Mischung kleinwürflig geschnitten werden.

Die Masse muß einige Tage vor dem Gebrauch zusammengestellt werden, da sie längere Zeit zum Durchziehen in einem geschlossenen Gefäß gebraucht. Dieselbe ist in zwei feste Leinentücher, die mit Butter zu bestreichen und mit Mehl zu bestäuben sind, fest einzubinden und so in ein hohes Geschirr mit kochendem Wasser zu hängen, daß die Masse vollständig in letzteres eintaucht. Das Wasser muß bei dieser Puddingart stets im Kochen bleiben, da sonst die Puddings aufweichen würden; auch ist kochendes Wasser zum Nachgießen für das verdampfte bereit zu halten. Nachdem die Puddings nach etwa 4 Stunden gar geworden sind, werden sie zum Ablaufen des Wassers aufgehangen, wobei sich der Pudding setzt, dann ausgewickelt und auf eine Schüssel gesetzt und eingeschnitten. Diese Puddings werden brennend zur Tafel gegeben, indem sie mit Zucker bestreut und außerdem oben in einer Vertiefung mit einem Stück Zucker belegt und hierüber mit Rum begossen werden, der schließlich mit Vorsicht entzündet wird. Eine Weinschaumsauce und außerdem Sherry-Brandybutter in besonderen Saucièren werden zu dem Pudding gegeben.

290. Englischer Apfel-Pudding.

Pouding aux pommes, anglais.

ZWEI Kilo geschälte graue Reinetten oder Borsdorfer Äpfel werden in dicke kurze Scheiben geschnitten und mit etwas Kassonadezucker gemischt. Stark mit Butter ausgestrichene Kuppelformen werden darauf mit einem englischen Puddingteig (Abteilung IV) stark ausgelegt, in der Mitte mit den hergerichteten Äpfeln unter Beimischung von etwas geriebenem trocknen Weißbrot und einigen Sultaninen gefüllt und oben mit demselben Teig abgedeckt. Zu letzterem Zweck muß beim Auslegen der Formen unter allen Umständen darauf geachtet werden, daß genügend viel Teig verbleibt, mit dem die Äpfel ausreichend bedeckt werden können. Die Formen mit ihrer Füllung werden in mit Butter bestrichene und Mehl eingeriebene Leinentücher gebunden und 3 Stunden in Wasser gekocht.

Zu diesem Pudding wird eine legierte, leicht mit Sherry-Brandy abgeschmeckte englische Apfelsauce gereicht.

291. Falscher Plumpudding.

Pouding caprices.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit 200 Gramm Kassonadezucker schaumig gerührt und darunter nach und nach das Gelbe von 12 Eiern geschlagen. Die erhaltene Mischung wird mit je

100 Gramm Sultaninen und Korinthen, je 50 Gramm feingeschnittenem Zitronat und würflig geschnittener Pomeranzenschale, einer Prise von einem gestoßenen Zimt-, Nelken- und Kardamomgemenge, 250 Gramm geriebener frischer Weißbrotkrume, je einem Gläschen Rum und Kognak, $^1/_{10}$ Liter Sahne sowie mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8 Eiern durchzogen. Diese Masse wird ebenfalls in Leinentüchern $2^1/_2$ Stunden lang in Wasser gekocht und nach dem Garwerden mit einer Weinschaumsauce mit Madeira sofort zur Tafel gebracht.

292. Figaro-Pudding.

Pouding à la Figaro.

VON einer Puddingmasse (No. 270) ist ein Drittel rosa und ein Drittel mit feingeriebenen Pistazien und Spinatgrün zu färben, während das letzte Drittel in seiner Naturfarbe zu belassen ist. Mit diesen Teilen sind Kuppelformen gleichmäßig und zwar abwechselnd in roten, weißen und grünen Lagen zu füllen. Zu dem fertig gebackenen Pudding ist eine von Pistazien hergestellte Eiersauce, der etwas Spinatgrün zugesetzt ist, zu reichen.

293. Frankfurter Pudding.

Pouding du Frankfort.

EINHUNDERTFÜNFZIG Gramm rohe, süße Mandeln werden in der Schale mit 150 Gramm Zucker gestoßen und darauf durch ein feines Sieb gerieben. Das so erhaltene Pulver wird nach und nach mit dem Gelben von 10 Eiern unter 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter gezogen und hierauf noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern und 150 Gramm feindurchsiebtem trocknen Schwarzbrot verarbeitet. Diese Masse wird abwechselnd mit trocken abgelaufenen Kirschen in mit weißer geriebener Semmel ausgestreute Formen gefüllt und etwa $^3/_4$—1 Stunde lang gar gemacht. Eine saure Kirschsauce mit Rotwein verkocht dient als Beigabe.

294. Gerösteter Brot-Pudding.

Pouding au pain blanc frit.

IN Butter goldgelb gebratene Scheiben aus der Krume von englischem Kastenbrot sind in Kuppelformen bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe lagenweis und zwar abwechselnd mit einem Gemenge von weichgekochten Korinthen, Sultaninen und feingeschnittenen süßen Mandeln einzusetzen. Außerdem

sind 1 Liter Milch, 15 ganze Eier sowie 200 Gramm Zucker mit etwas Zitronengeschmack klar zu arbeiten. Mit dieser durch ein Sieb zu gießenden Masse werden die Formen dann zusammen mit dem Brot und dem Fruchtgemenge bis zum Rande gefüllt Der darauf wie Kabinetts-Pudding weiter zu behandelnde Pudding kann beim Anrichten mit Früchten garniert werden, während eine legierte Eier- oder Fruchtsauce besonders gereicht wird.

295. Gries-Pudding.

Pouding de semoule.

SECHSZEHNTEL Liter Milch werden mit 250 Gramm Butter gekocht und dabei 250 Gramm Mittelgries nach und nach, und zwar zur Vermeidung des Zusammenballens unter immerwährendem Rühren, zugesetzt. Nachdem der Gries vollständig ausgequollen ist, werden noch 200 Gramm Zucker, etwas Zitronengeschmack sowie eine Prise Salz beigegeben und die Masse trocken abgeröstet, worauf dieselbe in einem Napf oder Reibstein mit 2 ganzen Eiern, dem Gelben von 12 Eiern und einer Handvoll Korinthen schaumig zu rühren ist. Hierbei kann, falls die Masse noch zu fest sein sollte, etwas rohe Sahne zugesetzt werden. Die noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der 12 Eier durchzogene Masse wird in Pudding- oder Zylinderformen je nach der Größe dieser im Wasserbade etwa $^3/_4$—$1^1/_4$ Stunde lang im mäßig warmen Ofen gar gemacht.

Zu dem fertigen Pudding kann eine Erdbeersauce oder bei entsprechender Jahreszeit ein mit Zucker angemachtes Püree von frischen durch ein Sieb gestrichenen Erdbeeren gegeben werden.

296. Gutenberg-Pudding.

Pouding à la Gutenberg.

ZU 200 Gramm Butter, die mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt sind, werden 200 Gramm fein geriebene süße weiße Mandeln, das Gelbe von 8 Eiern nach und nach, 200 Gramm klein geschnittene kandierte Ananas, Kirschen und Orangenschalen sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern und 200 Gramm geriebenes Weißbrot zugesetzt. Die erhaltene Masse ist in Zylinderformen in einem nicht zu heißen Ofen 1—$1^1/_4$ Stunde lang gar zu machen. Der fertige Pudding ist nach dem Setzen mit einer legierten Mandel-Sauce zu übergießen, die außerdem auch in Saucièren zu reichen ist.

297. Heilbronner Pudding.

Pouding du Heilbronn.

Je 250 Gramm ausgeschälte Sellerieknollen und Mohrrüben werden in Wasser halb weich gekocht und nach dem Abgießen trocken fein gerieben. Zu gleicher Zeit werden 250 Gramm Butter mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, das Gelbe von 15 Eiern nach und nach zugesetzt und darauf noch 200 Gramm Korinthen, 25 Gramm fein gestoßene süße Mandeln, der Saft und die fein gehackte, gelbe Schale einer Zitrone sowie 400 Gramm eingeweichte und klar gestoßene Weißbrotkrume unter diese Masse gemischt. Letztere wird wieder, nachdem sie noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern durchzogen ist, in Kuppelformen etwa $1^{1}/_{2}$ Stunde lang gebacken. Zu diesem Pudding ist eine Punsch- oder Sherry-Brandy-Sauce zu reichen.

298. Kabinett-Pudding.

Pouding de cabinet à la moderne.

Je 50 Gramm Zitronat und kandierte Pomeranzenschalen sind kleinwürflig zu schneiden, mit je einer Handvoll gesäuberten Sultaninen und Korinthen weich zu kochen und in Madeira zu marinieren. Während der zu letztem Zweck erforderlichen Zeit wird so viel Biskuit kleinwürflig geschnitten, als zur Füllung der beiden zu benutzenden Formen nötig ist; außerdem aber werden in einem Napf 12 ganze Eier, 200 Gramm Zucker, die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone, 1 Liter Milch, $^{2}/_{10}$ Liter Schlagsahne und je ein Gläschen Rum und Marasquino mit einer Drahtrute klar geschlagen und darauf durch ein feines Sieb gegossen. Die Formen werden zunächst mit den Biskuitwürfeln und dem marinierten Fruchtgemenge abwechselnd bis dicht zum Rande gefüllt, bis zu welchem dann die in dem Napf klar geschlagene Masse aufgetragen wird. Der Pudding ist nach der Einleitung gar zu machen, jedoch darf das Wasser ausnahmsweise nur schwach sieden, so daß der Pudding in demselben nur gar zieht. Sobald das Ei in der aufgegossenen Flüssigkeit stockt, wobei der Pudding auch gleichzeitig etwas zu steigen beginnt, ist das Garwerden des Puddings erreicht, und derselbe muß mit dem Wasserbade zurückgezogen werden. Erst wenn der Pudding sich gesetzt hat, wird er auf eine warme Schüssel gestürzt, mit Früchten garniert und mit einer Frucht- oder Weinsauce zur Tafel gegeben.

299. Kartoffel-Pudding.

Pouding de pommes de terre.

ACHT große mehlige Kartoffeln werden in der Schale im Ofen gar gemacht, nach Entfernung der Schale und etwa harter Kruste durch ein feines Sieb gestrichen und mit dem Gelben von 5 Eiern klar gerührt. Alsdann werden in einem Napf 180 Gramm mit 2—3 ganzen Eiern fein geriebene Mandeln, 150 Gramm Zucker und die abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone mit der Kartoffelmasse und 60 Gramm geschmolzener Butter gemischt und schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Masse gezogen. Die so fertige Puddingmasse ist in nicht zu hohen Charlotteformen 1—$1^1/_4$ Stunde lang im gelind geheizten Ofen gar zu machen. Der fertige Pudding wird mit Vanillen-Zucker bestäubt und zu ihm eine Himbeer-Püree-Sauce gereicht.

300. Kirschen-Pudding.

Pouding aux cerises.

EINE nach No. 329 hergerichtete Masse ist abwechselnd mit 500 Gramm schwarzen Kompott-Kirschen, deren Saft abgelaufen sein muß, in Kuppelformen zu füllen und gar zu machen. Die zu verwendenden schwarzen sauren Kirschen müssen, falls sie frisch sind, gedämpft werden, damit sie etwas Saft verlieren und dann, ebenso wie sonst konservierte Kirschen, zum Ablaufen des Saftes auf ein Sieb geschüttet werden. Eine frische Kirschmus-Sauce, die mit Zimt verkocht ist, wird besonders gereicht.

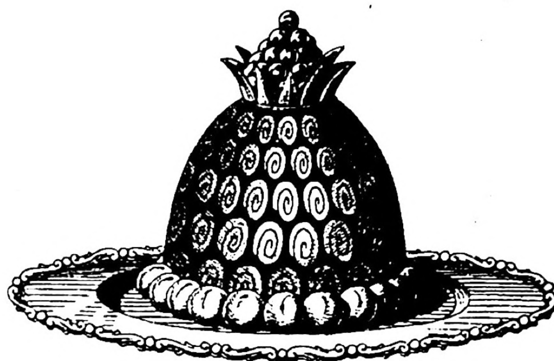
301. Königin-Pudding.

Pouding à la reine.

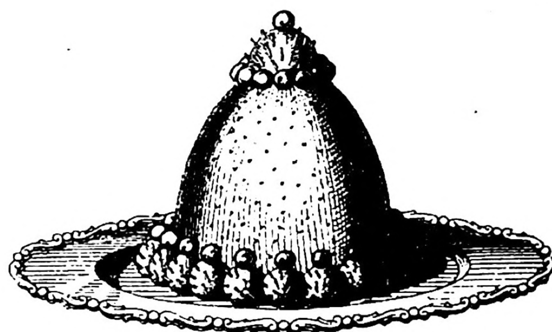
(Mit Abbildung.)

VON einer leichten Biskuitmasse sind ganz dünne Platten zu backen und zwar möglichst schnell, damit sie nicht zu sehr austrocknen. Die aus dem Ofen genommenen Platten werden mit der braunen Seite nach unten gelegt, dann auf der Oberfläche dünn mit Johannisbeer-Gelee bestrichen und noch warm fest zusammengerollt. Von diesen zum Erkalten in Papier zu wickelnden Rollen werden feine Scheiben geschnitten und mit diesen stark mit Butter bestrichene Kuppelformen ausgelegt, die darauf mit einer nach No. 270 hergerichteten leichten Masse gefüllt und zum Garwerden des Puddings nach der Einleitung behandelt werden. Vorteilhaft ist es, das Biskuit vor dem Einfüllen mit etwas Milch anzufeuchten, da die Masse dann besser haftet.

Warme süße Speisen.



No. 301. Königin-Pudding.



No. 323. Schwedischer Pudding.

Der mit einer Aprikosensauce anzurichtende Pudding kann auch oben mit einem von Angelikablättchen umgebenen Bukett Glaskirschen und unten mit Aprikosen garniert werden.

302. Luzerner Pudding.

Pouding du Luzern.

IN $^4/_{10}$ Liter Milch sind 200 Gramm Butter aufzukochen und dazu 200 Gramm Mehl mit 200 Gramm Zucker gemischt zu schütten, worauf das Ganze auf Feuer trocken abgeröstet wird. Unter die erhaltene Mischung ist dann das Gelbe von 10 Eiern klar zu rühren und nach Zusatz der fein gehackten Schale einer Zitrone sowie von 100 Gramm fein gehacktem und im Ofen leicht gerösteten Kokosnußkern das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern zu ziehen. Auch hier kann, wenn die Masse vor der Zugabe des Schnees zu fest erscheint, Schlagsahne oder in Ermangelung dieser Milch zum Verdünnen benutzt werden. Eine Anzahl dünn gebackener Eierkuchen ist alsdann mit festem Apfel-Gelee zu bestreichen, zusammenzurollen und in $2^1/_2$ Zentimeter lange Stücke zu schneiden. Diese Stücke werden abwechselnd mit der zubereiteten Masse in Zylinderformen gefüllt, die zuvor ebenfalls mit dünnen Eierkuchen auszulegen sind. Diese Puddings müssen in einem gelind geheizten Ofen $^3/_4$—1 Stunde lang zum Garwerden verbleiben und nach der Herausnahme aus dem Ofen wieder einige Minuten zum Setzen zurückgestellt werden. Über den gestürzten Pudding ist eine Orangen-Sauce mit etwas Marasquino zu gießen, die außerdem noch in Saucièren zu reichen ist.

303. Lyoner Pudding.

Pouding lyonaise.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und das Gelbe von 16 Eiern werden in einer Kasserolle so lange in einem kochenden Wasserbad unter fortwährendem Rühren gehalten, bis die Festigkeit einer englischen Creme erreicht ist. Diese Mischung wird dann in einem Napf oder Reibstein schaumig gerieben, indem nach und nach 100 Gramm Zitronenzucker und der Saft einer Zitrone zugesetzt werden. Die klar gewordene und schaumige Masse wird mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 16 Eiern unter Zusatz eines Eßlöffels voll Kartoffelmehl durchzogen und darauf in Formen gar gemacht.

Der fertige Pudding ist sofort mit einer Rheinweinschaum- oder einer englischen Zitronensauce zur Tafel zu geben, er kann auch nach Belieben noch mit Früchten umlegt werden.

304. Macdonald-Pudding.

Pouding Macdonald.

EINHUNDERTFÜNFZIG Gramm erweichtes Rindermark werden durch ein Sieb gestrichen und mit 150 Gramm Kassonadezucker schaumig geschlagen, worauf nach und nach das Gelbe von 8 Eiern und 3 ganze Eier untergezogen werden und das Ganze tüchtig durchgearbeitet wird. Erst hierauf werden 500 Gramm, mit etwas Sahne fein geriebenes weißes Fleisch von einem gebratenen Huhn, 200 Gramm stark verkochte Apfel-Marmelade, 300 Gramm Sultaninen und Korinthen sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern zugesetzt. Die tüchtig durcheinander zu arbeitende Masse ist in Zylinderformen etwa 1 Stunde lang gar zu machen. Nachdem der fertige Pudding sich gesetzt hat, wird er mit Sherry-Sauce übergossen zur Tafel gebracht und zu ihm dieselbe Sauce noch besonders gereicht.

305. Mac-Kindley-Pudding.

Pouding à la Mac-Kindley.

FÜNFHUNDERT Gramm von Haut und Sehnen gereinigtes Rindernierenfett werden unter allmählichem Bestreuen mit 300 Gramm Mehl gehackt und darauf mit je 150 Gramm gezuckertem Ingwer und kleinwürfelig geschnittenen Feigen sowie mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 5 Eiern, einer fein gehackten Zitronen-Schale und einem Gläschen Sherry-Brandy gemischt. Auch diese Masse wird in Leinentüchern 3 Stunden lang gar gekocht und mit einer Rindermark- oder Weinschaum-Sauce zur Tafel gegeben.

306. Malaga-Pudding.

Pouding du Malageie.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden in einem Napf schaumig gerührt und zu denselben unter weiterem Rühren das Gelbe von 15 Eiern sowie 250 Gramm vanillierter Zucker zugesetzt. Mit dieser Mischung ist ein Mus von 4—5 Äpfeln im kalten Zustande durchzuarbeiten, das mit Zucker unter starkem Zusatz von Malaga recht kurz gekocht sein muß. Nachdem unter diese Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern mit 10 Gramm Kartoffelmehl gezogen ist, wird dieselbe in 2 Puddingformen 1—1½ Stunden lang gar gemacht. Hierauf muß der Pudding kurze Zeit zurückgezogen werden, damit er sich des besseren Haltens wegen beim Anrichten etwas setzt. Zur

Beigabe wird eine Malagasauce (Abteilung III) hergerichtet, indem in einer Kasserolle 75 Gramm Butter mit 75 Gramm Mehl, etwas Vanille, der gelben Schale je einer Zitrone und Apfelsine sowie 20 Gramm Zucker, auf Feuer hellbraun geröstet, hierzu 1/2 Flasche Malaga und 1/2 Flasche Weißwein gegossen und das Ganze mit 250 Gramm Zucker klar gekocht wird. Diese Mischung wird dann noch mit dem in 2/10 Liter Schlagsahne klar gemachten Gelben von 8 Eiern abgezogen und darauf durch ein feines Sieb gegossen. Mit dieser Sauce wird der auf eine warme Schüssel gestürzte Pudding übergossen, während der Hauptteil der Sauce in Saucièren noch besonders gereicht wird.

307. Mandel-Pudding.

Pouding aux amandes.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm süße sowie einige bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit einem ganzen Ei fein gerieben. Außerdem werden 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und 150 Gramm Mehl mit 6/10 Liter Milch auf Feuer abgeröstet und dann in einem Napf oder Reibstein mit den Mandeln recht schaumig gerührt, wobei nach und nach das Gelbe von 15 Eiern und etwas gestoßene Vanille zugesetzt werden. Die noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von den 15 Eiern zu durchziehende Masse ist nach der Einleitung gar zu machen. Eine Mandelsauce wird zu diesem Pudding gegeben.

308. Manchester-Pudding.

Pouding du Manchestre.

FÜNFHUNDERT Gramm von der Haut und allen Sehnen befreites Rindernierenfett sind zu hacken, wobei, um ein Ballen des Fettes zu verhindern, nach und nach 50 Gramm Mehl anzustreuen sind. Dieses Fett wird mit 250 Gramm geriebener Weißbrotkrume, zwei würfelig geschnittenen Äpfeln, 200 Gramm Kassonadezucker, je 50 Gramm klein geschnittenem und weich gekochtem Zitronat und eingemachten Pomeranzenschalen, je 50 Gramm Sultaninen, Korinthen und entsteinten Traubenrosinen, 2 Gläschen Kognak, 2 ganzen Eiern und 1/10 Liter Schlagsahne zu einer Masse gemischt, die zunächst 24 Stunden zur Verbindung und Durchziehung der einzelnen Bestandteile ruhen muß. Die Masse wird dann in Leinentücher gebunden, nach der Einleitung etwa 3 Stunden lang gekocht und gleich darauf mit einer Manchestersauce (Abteilung III) zur Tafel gegeben.

309. Maronen-Pudding.

Pouding de marrons.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit $^1/_2$ Liter Milch aufgekocht und darauf mit 125 Gramm Mehl und 250 Gramm Vanillenzucker abgeröstet. Unter allmählichem Zusatz des Gelben von 15 Eiern wird die Masse alsdann in einem Napf oder Reibstein schaumig gerührt und darauf mit 125 Gramm in Milch weich gekochten und durch ein feines Sieb gestrichenen Maronen, sowie 100 Gramm zerbröckelten, eingemachten, trockenen Maronen verarbeitet. Diese noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von den 15 Eiern durchzogene Puddingmasse wird in zwei mit Zucker bestreuten Kuppelformen gebacken.

Eine legierte Orangensauce mit kleinen Bröckeln von Zuckermaronen wird besonders gereicht.

310. Ménestrel-Pudding.

Pouding du Ménestrel.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm von Haut und Sehnen befreites Rindernierenfett werden mit 250 Gramm Kassonadezucker gehackt und darauf mit 250 Gramm weißer geriebener Semmel und 250 Gramm Sultaninen und Korinthen sowie 250 Gramm würfelig geschnittenen, trockenen Zuckeraprikosen und frischen Äpfeln durcheinander gemengt. Unter diese Mischung werden unter Zusatz der gehackten, gelben Schale 1 Zitrone, 6 ganze Eier und 1 Spitzgläschen Rum gezogen und darauf die ganze Masse tüchtig durcheinander gearbeitet. Ebenfalls in Leinentüchern, aber nur 2 Stunden lang wird dieser Pudding in kochendem Wasser nach der Einleitung gar gemacht und ebenfalls eingeschnitten, aber mit einer Madeirasauce übergossen zur Tafel gebracht. Dieselbe Sauce wird in Saucièren besonders gegeben.

311. Nudel-Pudding.

Pouding de nouilles.

EIN halbes Kilo fein geschnittene in Milch sehr weich gekochte Nudeln, die auf einem Sieb trocken abgelaufen sind, wird in einer Kasserolle mit 250 Gramm Butter sowie 200 Gramm Koch- und 10 Gramm Zitronenzucker auf Feuer abgedämpft. Nach dem Abkühlen wird unter diese Nudeln nach und nach das Gelbe von 18 Eiern mit $^3/_{10}$ Liter Schlagsahne klar gerührt und darauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 18 Eier untergezogen.

Die so fertige Puddingmasse ist in zwei mit roter, geriebener Semmel ausgestreuten Kuppelformen gar zu machen, während von der von den Nudeln abgelaufenen Milch eine Sauce herzurichten ist, indem man in derselben Zimt ziehen läßt, sie dann süßt und mit dem Gelben von 6 Eiern abzieht. Vor dem Auftragen des Puddings ist die Sauce durch ein feines Sieb in Saucièren zu gießen.

312. Plumery-Pudding.

Pouding à la Plumery.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm im Ofen weich gewordenes Rindermark werden durch ein Sieb gestrichen und in einem Napf mit dem Gelben von 14 Eiern und 4 ganzen Eiern schaumig gerührt, worauf nach und nach 200 Gramm fein gehackte, eingemachte Orangen-Schalen und Angelika sowie 250 Gramm fein gestoßene süße weiße Mandeln zugesetzt werden. Unter diese Mischung werden 200 Gramm fein gestoßene Makronen, die zuvor mit 100 Gramm Mehl und 180 Gramm geriebenem Schwarzbrot durchsetzt sind, unter Zusatz des zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern klar gezogen. Die so gewonnene Masse wird in Kuppelformen 1—1½ Stunden lang in einem mittelheißen Ofen gar gemacht und nach dem Setzen auf eine Schüssel gestürzt. Der Pudding wird alsdann mit einer Orangen-Sauce, der etwas Brandy zugesetzt ist, übergossen und mit derselben Sauce in besondere Saucièren zur Tafel gebracht.

313. Rindermark-Pudding.

Pouding de moëlle.

SECHZIG Gramm in Milch geweichte Krume von englischem Kastenbrot sind möglichst trocken auszupressen und dann gemischt mit etwas roher Sahne durch ein Sieb zu reiben. Außerdem sind 200 Gramm Rindernierenfett angewärmt zweimal durch ein Sieb zu streichen, darauf mit 150 Gramm weichem Rindermark zu verarbeiten, abermals durch ein Sieb zu streichen und schließlich in einem Napf mit 450 Gramm Kassonadezucker schaumig zu rühren. Dieser Masse sind dann noch 2 ganze Eier, das Gelbe von 15 Eiern, die geriebene Weißbrotkrume, 500 Gramm grob geschnittene, in warmem Wasser abgewaschene und in Madeira marinierte Konfitfrüchte, 250 Gramm gereinigte Sultaninen und Korinthen sowie die fein gehackte gelbe Schale von 2 Zitronen zuzusetzen. Die gut durcheinander zu arbeitende Masse ist in hohen Kuppelformen etwa 1—1½ Stunde lang gar zu machen. Auch dieser Pudding muß nach der Herausnahme

aus dem Ofen einige Zeit zum Setzen ruhen. Zum Begießen des Puddings wird eine Rum-Sauce benutzt, die gleichzeitig auch in Saucièren zu reichen ist.

314. Römischer Pudding.

Pouding à la romaine.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Sultaninen und Korinthen sind aufzukochen und nach dem Abgießen des Wassers mit etwas Madeira abzudämpfen. Darauf sind in einer Schüssel 80 Gramm Butter mit 80 Gramm Zucker schaumig zu rühren und nach und nach 500 Gramm Maronen-Püree, 2 ganze Eier und das Gelbe von 12 Eiern mit 60 Gramm ausgequollenem Karolinen-Reis, sowie schließlich die abgedämpften Rosinen zuzusetzen. Die klar durchgearbeitete Masse ist in zwei über den Butterausstrich mit Mehl bestäubten Zylinderformen etwa $^3/_4$ Stunden lang gar zu machen.

Der fertige Pudding ist nach dem Setzen in der Mitte mit einem Fruchtgemenge unter Zusatz von etwas Aprikosen-Marmelade und Marasquino zu füllen und mit einem brennenden Rum-Sirup in Saucièren zur Tafel zu bringen.

315. Römischer Erdbeer-Pudding.

Pouding aux fraises à la romaine.

IN Kuppelformen sind von feinem Savarinteig (Abteilung IV) zwei recht lockere Kuchen trocken zu backen, die im fertigen Zustande etwa $^3/_4$ der Höhe der Formen haben müssen. Diese Kuchen werden nach dem Erkalten in dünne Scheiben geschnitten, deren jede mit gezuckertem Erdbeerpüree stark zu überziehen und dann in die zuvor gereinigten und wieder stark mit Butter ausgestrichenen Formen einzusetzen ist. Gleichzeitig wird 1 Liter Milch mit dem Gelben von 8 Eiern, 6 ganzen Eiern, 250 Gramm durch ein Sieb gestrichenem Erdbeerpüree, 200 Gramm Zucker und einige Tropfen Bretonrot mittelst einer Drahtrute klar geschlagen und darauf durch ein Haarsieb gegossen. Diese Masse wird auf die Kuchen in die Formen gefüllt, worauf die letzteren zum Fertigbacken des Puddings in ein heißes Wasserbad gebracht und wie Kabinettpudding weiter behandelt werden. Eine zur Hälfte mit Erdbeerpüree unterzogene Vanillensauce wird zu diesem Pudding warm gereicht.

Auch zur Garnitur können noch große gezuckerte Erdbeeren und Angelika verwendet werden.

316. Russischer Pudding.

Pouding à la russe.

VON 250 Gramm Butter, $^6/_{10}$ Liter Milch, 250 Gramm Zucker, 130 Gramm Mehl, 16 Eiern, etwas Zimt, Zitronen- und Apfelsinengeschmack sowie einer Prise Kardamom ist eine sächsische Puddingmasse (No. 269) herzurichten. Unter dieselbe sind Sultaninen, Korinthen, etwas kleinwürflig geschnittenes Zitronat, Pomeranzenschale, Angelika, in Hälften geschnittene Glaskirschen in kleinen Mengen sowie 50 Gramm geriebene Schokolade und je 50 Gramm mit Kirschwasser angefeuchteter geriebener Pumpernickel und würfelig geschnittenes Biskuit klar zu ziehen. Diese Masse muß in Puddingformen in gelind geheiztem Ofen nach der Einleitung in 1—$1^1/_2$ Stunden langsam gar werden. Zu dem fertigen Pudding wird eine Kirschsauce mit vorherrschendem Kirschwassergeschmack gegeben.

317. Sächsischer Pudding.

HIERZU wird die Masse No. 269 unter Zusatz von etwas Zitronen- und Mandelgeschmack verwendet. Beim Anrichten ist der Pudding mit Kompottfrüchten zu umlegen und mit einer beliebigen Fruchtsauce zu servieren.

318. Schwarzbrot-Pudding.

Pouding au pain noir.

JE 125 Gramm geriebenes Schwarzbrot und Pumpernickel werden mit etwas geklärter Butter trocken geröstet. Gleichzeitig werden 200 Gramm Butter mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt, wobei nach und nach 10 Eigelbe, 200 Gramm rohe, fein gehackte süße Mandeln, etwas gestoßener Zimt, 50 Gramm geriebene Schokolade und die von 2 Zitronen fein gehackte Schale zugesetzt werden. Unter diese Mischung ist das erkaltete geröstete Brot, welches zuvor mit etwas Burgunder anzufeuchten ist, und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern zu ziehen. Die fertige Masse wird in zwei Puddingformen etwa $^3/_4$ Stunden lang gebacken und dann mit einer Sauce zur Tafel gegeben, welche von sauren schwarzen Kirschen unter Zusatz von etwas Zimt und Rotwein herzurichten ist. Auch können Kirschen zum Garnieren des Puddings verwendet werden.

319. Serano-Pudding.

Pouding à la Serano.

EINHUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter werden mit 125 Gramm durch ein Sieb gestrichenem Rindermark, 80 Gramm Zucker und dem Gelben von 6 Eiern schaumig gerührt, worauf die fein gehackte gelbe Schale von 2 Zitronen und 2 Apfelsinen sowie 125 Gramm Sultaninen und Korinthen zugesetzt werden, und unter die ganze Mischung dann noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern mit 250 Gramm geriebenem Weißbrot, 30 Gramm Mehl und etwas Schlagsahne gezogen wird. Die so erhaltene Masse wird in mit geriebenem Weißbrot ausgestreuten Kuppelformen 1 1/2 Stunden lang nach der Einleitung gar gemacht, nach dem Setzen wieder eingeschnitten und mit einer kalifornischen Weinsauce, die auch in Saucièren gegeben wird, übergossen.

320. Sizilianischer Pudding.

Pouding à la sicilienne.

EIN in einer Kuppelform gebackener Savarinkuchen (Abteilung IV) ist in ganz dünne Scheiben zu schneiden, die mit einer Vanillencreme (Abteilung III) zu füllen sind, welche unter Beigabe von kleinwürflig geschnittenen gezuckerten Maronen und Apfelsinenfilets zusammenzusetzen ist. Alsdann sind 5/8 Liter Milch und 1/2 Liter Sahne mit dem Gelben von 8 Eiern und 8 ganzen Eiern klar zu schlagen und hierzu 125 Gramm Zucker und etwas abgeriebene gelbe Schale von Apfelsinen zuzusetzen, worauf das Ganze durch ein Sieb zu gießen ist. Die gefüllten Savarinscheiben werden jetzt einzeln in 2 mit Butter ausgestrichene Kuppelformen verteilt und jedesmal mit soviel Eiersahne übergossen, daß jede einzelne mit derselben bedeckt ist, bis die Formen gefüllt sind. Die letzteren werden darauf nach der Einleitung in ein Wasserbad gebracht, in welchem ihre Füllung wie Kabinett-Pudding etwa 1 Stunde lang gar gemacht wird. Der fertige Pudding wird mit einer stark schmeckenden Orangensauce übergossen, die auch in Saucièren gereicht wird.

321. Sidney-Pudding.

Pouding du Sidney.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit 250 Gramm Kassonade-Zucker schaumig gerührt und dazu nach und nach das Gelbe von 8 Eiern sowie 4 ganze Eier gesetzt. Diese Mischung wird

mit der gehackten gelben Schale einer Zitrone, 5 Gramm gestoßenem Zimt, je einer Prise gestoßenen Nelken, Salz und Kardamom, 100 Gramm Mehl, 100 Gramm geriebener Weißbrotkrume und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern durchzogen und dann wie die englischen Puddings in Tüchern $2^1/_2$ Stunden lang in Wasser gekocht. Der fertige Pudding ist mit einem mit Rum abgeschmeckten Madeirasirup zu übergießen und außerdem noch mit einer besonderen Rum-Sauce zur Tafel zu bringen.

322. Schottischer Pudding.

Pouding à l'écossaise.

ZWEIHUNDERT Gramm im Ofen erweichtes und durch ein feines Sieb gestrichenes Rindermark sind mit 150 Gramm Butter in einem Napf zu Sahne zu rühren und darauf unter allmählichem Zusatz des Gelben von 14 Eiern mit 125 Gramm Kassonadezucker klar durchzuziehen. Als weiterer Zusatz für diese Mischung sind alsdann kandierte Kirschen im Gewicht von 60 Gramm je in 4 Teile zu schneiden, 60 Gramm kandierte Pomeranzen- und etwas Zitronenschale fein zu hacken sowie 200 Gramm Sultaninen zu reinigen, worauf alle 3 Bestandteile mit Rum mariniert und mit 300 Gramm geriebenem, mit 50 Gramm Mehl gemengtem Schwarzbrot sowie mit dem Rindermark durchsetzt werden.

Nachdem dann unter die Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern gezogen ist, wird dieselbe nochmals klar durchgearbeitet und alsdann in mit Zucker ausgestreuten Formen etwa 1 Stunde lang nach der Einleitung gar gemacht.

Der fertige Pudding wird auf der Schüssel etwas eingeschnitten und mit einer Aprikosensauce, der etwas Madeira beigemischt ist, übergossen. Etwas Sherry Brandy und Rum, mit Vanillensirup gemengt, wird angezündet in Saucièren zu dem Pudding serviert.

323. Schwedischer Pudding.

Pouding à la suédoise.

(Mit Abbildung.)

ZWEI Kilo sauber geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel sind in kleine Scheibchen zu schneiden, die in einer flachen Kasserolle mit 100 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker weich zu dämpfen und darauf auf ein Haarsieb zum Erkalten zu schütten sind. Während des letzteren wird eine sächsische Puddingmasse (No. 270) von 250 Gramm Butter mit nur 125 Gramm Mehl hergerichtet, unter welche die Äpfelscheibchen mit

300 Gramm kleinwürflig geschnittenem und mit Madeira besprengtem Biskuit und 250 Gramm gesäuberten und weich gekochten Rosinen klar zu ziehen sind.

Zu dem von dieser Masse nach der Einleitung gar gemachten Pudding wird eine englische Sauce mit dem von den Äpfelscheibchen abgelaufenen Saft gegeben. Auch kann der Pudding mit schönen, kleinen, weißen, zum Kompott hergerichteten Äpfeln garniert werden, zu welchem Zwecke diese halbiert auf ein stark mit Butter bestrichenes Plafond gelegt und mit weißen Mandelfilets gespickt werden. Die so zubereiteten Äpfelhälften werden dann mit Zucker stark bestäubt, im Ofen abgeleuchtet und so um den Pudding gelegt.

In die Mitte des Puddings oben kann ein größerer gespickter Apfel gesetzt werden, der mit Kirschen umlegt wird.

324. Spanischer Pudding.

Pouding à l'espagnole.

ZWEIHUNDERT Gramm geriebenes Kastenbrot sind mit 200 Gramm Butter goldgelb abzurösten und darüber nach und nach $^6/_{10}$ Liter kochende Milch unter fortwährendem Rühren zu gießen. Sobald diese Mischung klar und ausgequollen ist, werden noch 200 Gramm Zucker mit etwas Vanille zugesetzt und das Ganze nochmals durchgeröstet, bis es von der Kelle läßt. In einem besonderen Napf werden alsdann unter diese abgeröstete Masse das Gelbe von 10 Eiern sowie 1 ganzes Ei mit etwas Rum gerührt und, falls die Masse zu fest ausfallen sollte, noch etwas Schlagsahne gezogen. Die Puddingmasse wird darauf mit dem geschlagenen Weißen von den 10 Eiern durchzogen und dann in Zylinderformen etwa $^3/_4$ Stunde lang oder in Puddingformen 1—1$^1/_4$ Stunde lang nach der Einleitung gar gemacht. Eine braune Buttersauce mit Malaga wird besonders gereicht.

325. Türkischer Pudding.

Pouding à la turque.

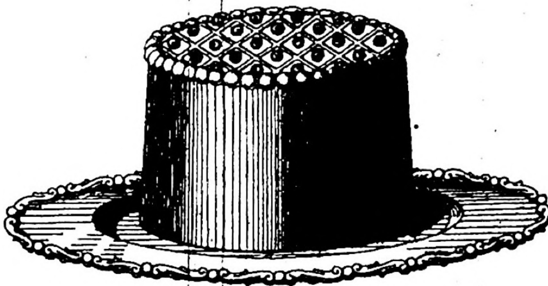
(Mit Abbildung.)

VON einer leichten Biskuitmasse ist eine dünne Platte flüchtig braun zu backen, die, falls sie blasig aus dem Ofen kommen sollte, mit einem Mangelholz zu glätten ist. Von dieser Platte sind kleine feine Streifen zu schneiden und kleine Punkte auszustechen, mit welchen, die braune Seite nach außen, die für den Pudding gewählten Formen in be-

Warme süße Speisen.



No. 325. Türkischer Pudding.



No. 328. Westfälischer Pudding.

liebigen Mustern ausgelegt werden. Darauf werden 200 Gramm Butter, 150 Gramm Mehl und 200 Gramm Zucker mit $^{6}/_{10}$ Liter Milch trocken abgeröstet und dabei nach und nach das Gelbe von 15 Eiern mit etwas Marasquino zugesetzt.

Diese Mischung wird noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von den 15 Eiern, 150 Gramm weichgekochten und mit Marasquino gesättigten Sultaninen sowie 150 Gramm kleinen, mit Marasquino besprengten Biskuitwürfeln durchzogen, worauf die so erhaltene Puddingmasse in die ausgelegten Formen gefüllt und nach der Einleitung gar gemacht wird.

Für die Tafel wird der fertige Pudding mit Früchten garniert, während eine Marasquinosauce zu ihm besonders gegeben wird.

326. Weichsel-Pudding.

Pouding aux cerises blancs.

ZWEIHUNDERT Gramm geriebenes Schwarzbrot werden mit $^{1}/_{4}$ Liter Milch und 250 Gramm Butter auf Feuer trocken abgeröstet und darauf mit 250 Gramm Zucker versetzt. Zu der etwas abgekühlten Masse wird nach und nach das Gelbe von 15 Eiern mit etwas Zimt und gestoßenen Nelken gerührt und dann unter dieselbe das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern mit einem Eßlöffel voll Kartoffelmehl und 200 Gramm ausgesteinten Weichselkirschen gezogen.

Die Masse wird in mit Makronenbröckeln ausgestreuten Kuppelformen gebacken und mit einer Kirsch- oder Weinschaumsauce zur Tafel gegeben.

327. Weinbeeren-Pudding.

Pouding aux raisins fraîches.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit 200 Gramm weißen, süßen, mit 350 Gramm Zucker zuvor fein gestoßenen Mandeln, dem Gelben von 12 Eiern sowie etwas Zitronengeschmack schaumig gerührt und darauf mit 600 Gramm geriebener Weißbrotkrume vermischt. Unter diese Masse ist noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier mit 250 Gramm ausgesuchten, möglichst wenig oder keine Kerne besitzenden Weinbeeren klar zu ziehen, worauf dieselbe in 2 mit feinen Makronenbröckeln ausgestreute Kuppelformen gefüllt und gar gemacht wird. Zu diesem Pudding wird eine legierte Wein- oder Weinschaumsauce gegeben.

328. Westfälischer Pudding.

Pouding à la westphalienne.

(Mit Abbildung.)

In einem Napf werden 100 Gramm Butter zu Sahne gerührt und zu dieser nach und nach das Gelbe von 5 Eiern, 2 ganze Eier, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm rohe, fein gehackte Mandeln sowie ein wenig von der fein gehackten gelben Schale einer Zitrone zugesetzt. Diese Mischung wird dann noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 3 Eiern, etwas geriebener Schokolade und gestoßenem Zimt sowie mit 200 Gramm geriebenem Pumpernickel, der mit 100 Gramm Butter und etwas Burgunder abzudämpfen ist, durchzogen. Die so erhaltene Puddingmasse ist in besonders reichlich mit Butter ausgestrichenen Kuppelformen in einem mittelwarmen Ofen 1 Stunde lang gar zu machen.

Der fertige auf eine warme Schüssel gestürzte Pudding ist mit einer Burgundersauce zu übergießen, die noch in Saucièren besonders gereicht wird. Zum Backen dieses Puddings können auch Charlotteformen benutzt werden, sodaß dieselben beim Anrichten des Puddings mit einem mit Kirschen garnierten Baiserdeckel belegt werden können.

329. Weißbrot-Pudding.

Pouding au pain blanc.

Zweihundertfünfzig Gramm geriebenes weißes Kastenbrot, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker und $^{6}/_{10}$ Liter Milch werden auf Feuer trocken abgeröstet und in einem Napf oder Reibstein mit dem Gelben von 15 Eiern, etwas geriebener gelber Zitronenschale und einer kleinen Prise Muskatblüte klar gearbeitet. Diese noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der 15 Eier durchzogene Masse wird in beliebigen Formen 1—$1^{1}/_{2}$ Stunden lang gar gemacht. Als Sauce wird ein Weinschaum gereicht.

330. Vanillen-Pudding.

Pouding à la vanille.

Hundert Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter werden auf Feuer mit $^{2}/_{10}$ Liter Milch trocken abgeröstet und darauf in einem Napf oder Reibstein schaumig gerührt, wobei nach und nach das Gelbe von 15 Eiern, 100 Gramm Vanillenzucker, 100 Gramm Butter und ein Eßlöffel Kartoffelmehl zugesetzt werden. Die klar gewordene und noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von den

15 Eiern durchzogene Masse wird in mit Makronenbröckeln ausgestreuten Kuppelformen langsam gar ausgebacken.

Der Pudding kann mit Früchten verziert werden und zu ihm eine Vanillensauce gereicht werden.

331. Zeanin-Pudding.

Pouding Zeanin.

ZU diesem Pudding wird eine Masse nach No. 270 hergerichtet, zu der statt des Mehls nur 200 Gramm Zeanin verwendet werden. Mit Zitrone und Vanille ist die Masse zu parfümieren. Der fertige Pudding wird mit einer kräftigen Fruchtsauce zur Tafel gegeben.

332. Ananas-Biskuitspeise.

Biscuit à l'ananas, naturelle.

EINE in einer Kuppelform ausgebackene Orangen-Biskuitmasse wird nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten. Außerdem wird von einer geschälten und vom Kernhaus befreiten Ananas die eine Hälfte in Scheiben und die andere Hälfte in feine Filets geschnitten, welche beide mit heißem Vanillensirup zu übergießen sind und in diesem erkalten müssen. Die Biskuitscheiben werden kurz vor dem Anrichten mit den vorher wieder erwärmten Ananasfilets dick bestrichen und so auf einer Schüssel wieder zur Kuppel übereinander gesetzt. Die letztere wird noch mit den Ananasscheiben garniert und dann mit dem verbliebenen Ananassirup in Saucièren zur Tafel gegeben.

333. Ananas-Biskuitspeise in Bordüre.

Bordure à l'ananas.

(Mit Abbildung.)

EINE Mandel-Biskuitmasse (Abteilung IV) wird in einer mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Bordürform trocken ausgebacken, darauf mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und auf einer glatten Schüssel mit Marzipan garniert. Des weiteren wird eine geschälte frische Ananas halbiert, vom Kernhaus befreit und der Länge nach in nach dem Kern auslaufende Scheiben geschnitten, die mit heißem Vanillensirup zu übergießen sind und in diesem erkalten müssen. Währenddessen wird ein Karolinenreis nach No. 77 mit Milch und Sahne weich gekocht. Zum Anrichten wird die Bordüre dann mit dem mit geschnittenen Ananasfilets durchzogenen Reis gefüllt, der hoch heraus zu dressieren

und mit den Ananasscheiben hochstehend zu garnieren ist, während als Abschluß oben eine Krone von Angelikablättern mit Glaskirschen gesteckt wird. Der zurückgebliebene Ananas-Sirup wird mit Ei abgezogen und mit Ananasfilets gemischt in Saucièren besonders gereicht.

334. Apfel-Biskuitspeise.

Biscuit aux pommes.

(Mit Abbildung.)

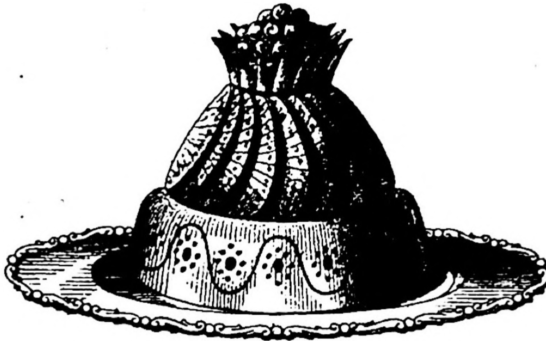
EINE leichte auf Feuer abgeschlagene Butter-Biskuitmasse (Abteilung IV) wird in einer Kuppelform recht trocken ausgebacken. Gleichzeitig werden 1 Kilo säuerliche, weiße Äpfel geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Scheiben geschnitten, welche in einer flachen Kasserolle mit heißer Butter, etwas Weißwein, Zucker und gelber Zitronenschale weich gedämpft und dann zum Abkühlen gestellt werden. Das Biskuit wird jetzt in 8—10 Scheiben geschnitten, die mit Weißwein anzufeuchten und darauf mit dem mit etwas Aprikosen-Marmelade durchsetzten Äpfeln dick zu bestreichen sind. Die so hergerichteten Scheiben werden auf einer Schüssel wieder zur Kuppel zusammengesetzt, welche dann mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer aus 250 Gramm Zucker und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern hergerichteten Baisermasse überzogen und garniert wird. Die noch mit Zucker zu bestäubende Kuppel wird in einem gelind geheizten Ofen recht hell gebacken. Beim Anrichten kann die Speise noch mit festem Apfelgelee garniert und unten herum mit ganz kleinen in Zucker marinierten Äpfeln, die wie zum Kompott hergerichtet sein müssen, umlegt werden. Eine mit Ei abgezogene Apfelsauce in Saucièren wird besonders gereicht.

335. Aprikosen-Biskuitspeise.

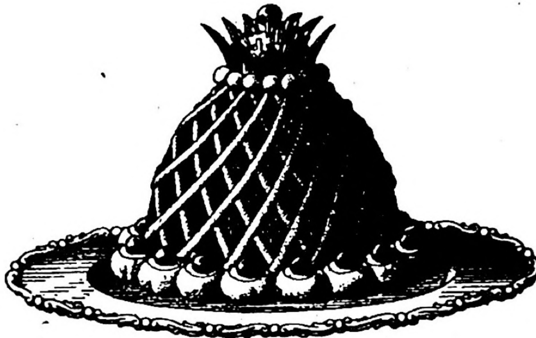
Biscuit aux abricots.

EIN in gleicher Weise wie zur Apfel-Biskuitspeise gebackenes Biskuit wird ebenfalls in 8—10 Scheiben geschnitten, die wieder mit Weißwein zu tränken sind. Statt der Äpfel werden aber frische, geschälte und in starke Scheiben geschnittene Aprikosen, die in leichtem Vanillensirup einmal überzukochen sind, zum Bestreichen der Biskuitscheiben benutzt. Die aus den Scheiben wieder zusammengesetzte Kuppel wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer nach Abteilung I hergerichteten Baisermasse überzogen und danach mit grob gehackten Pistazien und mit Zucker bestreut, worauf dieselbe in einem gelind geheizten Ofen mehr

Warme süße Speisen.



No. 333. Ananas-Biskuitspeise in Bordüre.



No. 334. Apfel-Biskuitspeise.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

zu trocknen als zu backen ist, so daß die Baisermasse weiß und die Pistazien grün bleiben.

Das auf einer Schüssel anzurichtende Biskuit ist mit halben Aprikosen zu umlegen und oben mit einer Krone von Angelikablättern zu verzieren, die mit kandierten Glaskirschen zu garnieren ist. Eine mit Madeira verdünnte und mit brauner Butter durchzogene Aprikosensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

336. Fruchtbiskuitspeise.

Madeleine aux fruits.

EINE in einer glatten Bordürform goldgelb gebackene Madeleine-Biskuitmasse (Abteilung IV) ist in 3—4 Scheiben zu schneiden, mit Weißwein anzufeuchten und darauf mit Johannisbeer-Gelee wieder zusammenzusetzen. Mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut, wird diese Bordüre zunächst auf eine Schüssel gesetzt und mit einer Blechglocke zugedeckt. Dann werden von einer geschälten und der Länge nach halbierten Ananas, nach Herausnahme des Kernhauses, lange, nach innen auslaufende Scheiben geschnitten, die in kochenden Vanillensirup zu legen sind, in dem sie auch erkalten müssen. Außerdem wird ein Sahnen-Reis No. 77 nicht zu weich aber gar gekocht und unter denselben etwas Fruchtgemenge gezogen. Schließlich wird von Croustadenteig (Abteilung IV) eine schlanke, etwa 5—6 Zentimeter im Durchmesser starke und 12—14 Zentimeter hohe Vase geformt, die, mit Backerbsen gefüllt, trocken auszubacken ist. Die von den Erbsen befreite Vase wird in die Mitte der Madeleine-Bordüre gestellt, welche darauf mit dem Reis zu füllen ist, der an der Vase hoch dressiert wird.

Um die Vase herum auf dem Reis werden alsdann die Ananasscheiben hochstehend und etwas übereinandergreifend garniert, während auf dem Rand der Bordüre schöne halbe weiße Pfirsiche verteilt und oben in die Vase selbst Kirschen mit Angelikablättern gelegt werden.

337. Italienische Biskuitspeise.

Biscuit à l'Italienne.

(Mit Abbildung.)

IN einer mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Kraftmehl ausgestreuten Kuppelform ist ein Savoiebiskuit (Abteilung IV) trocken auszubacken, das nach dem Erkalten in 8—10 Scheiben zu schneiden ist, welche mit einer Mandarinen-Limonade anzufeuchten und mit einer Mandarinen-Creme (Abteilung III) stark zu bestreichen sind. Die Scheiben

werden wieder auf einem Sockel zur Kuppel zusammengesetzt, die dann mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und mit dünn ausgerolltem rosa gefärbten Marzipan einzuhüllen ist. Das noch mit grün gefärbten Marzipanbändern zu belegende und mit Baiserperlen zu garnierende Biskuit ist mit dem Sockel auf einer glatten Schüssel zur Tafel zu geben, indem zu ihm eine Mandarinensauce besonders gereicht wird.

Als Abschluß des Biskuits kann oben noch ein mit Früchten garnierter Spieß angebracht werden, der mit Angelikablättern umsteckt wird.

338. Biskuitspeise auf Madrider Art.

Pêches à la Madrid.

EINE leichte Sandtorten-Masse (Abteilung IV) wird in einer mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Bordürform trocken ausgebacken und nach dem Abkühlen in 4 Scheiben geschnitten, die mit einer Vanillen-Creme (Abteilung III) auf einer Schüssel wieder zusammengesetzt werden. Diese Bordüre wird dann mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und darüber mit Baisermasse (Abteilung I) überzogen und garniert, worauf sie, noch leicht mit Zucker bestäubt, in einem gelind geheizten Ofen hell zu backen ist. Währenddessen werden 120 Gramm Reis in viel Wasser mit etwas Zitronensaft weich gekocht und nach dem Abkühlen und Trockenlaufen in einem Napf mit Mandelsirup etwa 1 Stunde lang zum Marinieren gestellt. Gleichzeitig werden 6 geschälte und entsteinte Pfirsiche zu Kompott hergerichtet sowie einige andere geschälte und in Scheiben geschnittene Pfirsiche mit Zucker kurz gedämpft. Der recht trocken abgegossene Reis wird alsdann mit den gedämpften Pfirsichen schichtweise in die Bordüre gefüllt, worauf in der Mitte auf der Füllung kleine Biskuitscheiben abwechselnd mit den gedämpften Pfirsichen pyramidenartig hoch dressiert werden und das Ganze dann mit einem Pfirsich-Püree überzogen wird.

Die hoch dressierte Spitze ist mit grob gehackten Pistazien zu bestreuen und am Fuße mit einem Kranz von den halben Pfirsichen zu umlegen, über welchem noch ein Ring großer Glaskirschen anzubringen ist. Ein mit Mandelmilch und wenig Marasquino verdünntes Pfirsich-Püree wird in Saucièren besonders gereicht.

339. Makronen-Biskuitspeise.

Biscuit de macarons.

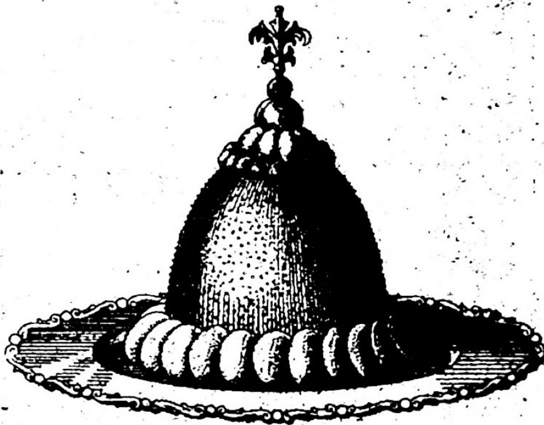
(Mit Abbildung.)

EINE schöne Mandel-Biskuitmasse wird in einer gebutterten und bemehlten Kuppelform recht trocken ausgebacken und dann zum Abkühlen gestellt. Währenddessen wird eine zarte Vanillencreme (Abteilung III)

Warme süße Speisen.



No. 337. Italienische Biskuitspeise.



No. 339. Makronen-Biskuitspeise.

von 250 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 1 Schote Vanille, 100 Gramm Butter, dem Gelben von 8 Eiern, 6 ganzen Eiern, 1/2 Liter Milch und 1/4 Liter Schlagsahne zubereitet. Mit dieser Creme werden wieder die aus dem Biskuit zu schneidenden und mit Vanillensahne zu tränkenden Scheiben bestrichen und darüber mit gehackten Makronen bestreut. Die auf einer Schüssel wieder zur Kuppel zusammengesetzten Scheiben werden alsdann nochmals mit der Creme zusammen überzogen und darüber wieder mit gehackten Makronen bestreut. Zum Anrichten wird die Speise warm gestellt, unten mit schönen halben Aprikosen umlegt und oben mit einem silbernen Spieß mit Früchten besteckt, der mit einem Doppelkranz von Reineclauden und kandierten Glaskirschen zu umlegen ist. Eine mit Marasquino versetzte Makronensauce wird besonders gereicht.

340. Marseiller Biskuitspeise.

Biscuit marseillaise.

(Mit Abbildung.)

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße weiße Mandeln werden mit Eiern fein gerieben und mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührt, worauf unter Zusatz von etwas Rum das zu festem Schnee geschlagene Weiße von den 8 Eiern sowie 180 Gramm französisches Kartoffelmehl unter die Mischung gezogen werden. Diese Masse wird in mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Kartoffelmehl bestäubten Kuppelformen in einem nicht zu heißen Ofen trocken ausgebacken und nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, welche mit einer Vanillensahne anzufeuchten und mit einer Schokoladencreme dick zu bestreichen sind. Die Scheiben werden wieder auf einer Schüssel zur Kuppel zusammengesetzt, die mit derselben Creme überzogen wird, während darauf die Oberfläche mit einer festen Baisermasse in einzelne nach oben immer kleiner werdende Felder geteilt wird. Der noch mit Zucker zu bestäubende Kuchen wird alsdann in einem ganz gelinden Ofen hell gebacken und, nachdem die Felder vor dem Anrichten noch mit Schokoladencreme ausgefüllt sind, mit einer Schokoladensauce zur Tafel gegeben.

341. Biskuitspeise mit Pfirsichen.

Madeleine aux pêches.

(Mit Abbildung.)

EINE zarte Madeleinemasse (Abteilung IV) ist in einer glatten Bordürform goldgelb zu backen und nach dem Abkühlen in 3 Scheiben zu schneiden, die mit Weißwein zu besprengen und mit Johannisbeer-Gelee

auf einer Schüssel wieder zur Bordüre zusammenzusetzen sind. Die letztere wird dann mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Baisermasse (Abteilung I) überzogen und garniert, worauf sie noch mit Zucker bestäubt in einem gelind geheizten Ofen hellgelb gebacken wird. Währenddessen werden 200 Gramm Karolinenreis nach No. 77 mit Mandelgeschmack und Milch gekocht und darauf in die mit rotem Apfel-Gelee verzierte Bordüre gefüllt und hoch dressiert. Auf diese Füllung werden zunächst 2 Reihen der zum Kompott zubereiteten halben Pfirsiche gelegt und über diesen ein Kranz von Kirschen angebracht. Während zwischen die Pfirsiche Angelikablätter gesteckt werden, ist um die Bordüre herum ein Ring von Marzipanscheiben, die mit Pistazien bestreut sind, zu garnieren.

Eine mit Ei abgezogene und mit Mandeln abgeschmeckte Weinsauce ist besonders zu reichen.

342. Biskuitspeise nach Serano.

Pêches à la Serano.

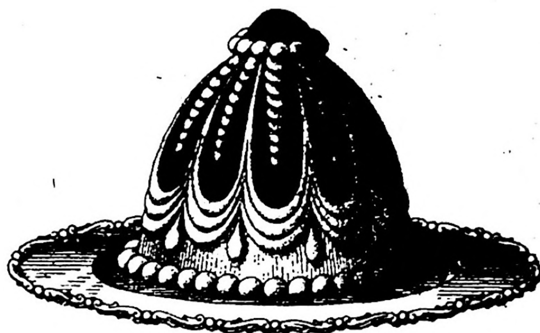
ZEHN halbierte, entsteinte und abgezogene Pfirsiche werden weich gekocht und nach dem Abkühlen in Vanillensirup zum Marinieren gestellt. Währenddessen wird von leichter Sandtortenmasse (Abteilung IV) eine Kuppel gebacken und nach dem Abkühlen bis auf 2 Zentimeter Wandstärke ausgehöhlt. Dieses Biskuit wird in der Form noch mit einer mit etwas Erdbeer-Püree durchzogener Mandel-Creme (Abteilung III) abwechselnd mit 8 halben Pfirsichen gefüllt, dann mit einer Biskuitdecke abgeschlossen und so auf eine Schüssel gestürzt. Diese Speise ist mit einer Erdbeer-Marmelade zu überziehen und mit feingeschnittenen Mandeln zu bestreuen. Unten um dieselbe herum ist ein Kranz mit 10 halben Pfirsichen zu legen und oben eine Krone von Angelikablättern anzubringen, in welche die beiden letzten zusammengesetzten halben Pfirsiche gestellt werden. Die halben Pfirsiche der Garnitur können noch je mit einer dünnen Scheibe roten Apfel-Gelees verziert werden. Eine Erdbeer-Püreesauce wird zu dieser Speise besonders gegeben.

343. Vanillen-Biskuitspeise.

Biscuit à la vanille.

EINE in einer Charlotteform trocken ausgebackene, leichte Butter-Biskuitmasse wird in Scheiben geschnitten, die mit Vanillensahne anzufeuchten sind. Gleichzeitig werden 200 Gramm Zucker in einer Kasserolle mit

Warme süße Speisen.



No. 340. Marseiller Biskuitspeise.



No. 341. Biskuitspeise mit Pfirsichen.

100 Gramm Mehl, dem Gelben von 8 Eiern und 4 ganzen Eiern klar gerührt und hierzu noch eine Schote Vanille, 1/2 Liter Milch, 1/4 Liter Schlagsahne und 60 Gramm Butter zugesetzt. Diese Masse wird auf Feuer zu einer zarten Creme abgeröstet und dann kalt gerührt. Da ein Mehl mehr als das andere quillt und auch die Eier von verschiedener Größe sind, kann, soweit die Creme zu fest ausfallen sollte, etwas Sahne zum Verdünnen benutzt werden. Mit dieser Creme werden die Biskuitscheiben dick bestrichen und darauf wieder zur Charlotte zusammengesetzt. Diese wird mit einer Baisermasse (nach Abteilung I) gleichmäßig überzogen, sowie unten herum mit einer starken Perlkante und oben herum mit einer schwachen Perlkante aus derselben Masse verziert, worauf der ganze Biskuit mit Zucker bestäubt und auf einer Schüssel in einem gelind geheizten Ofen recht hell gebacken wird.

Vor dem Anrichten kann die Oberfläche noch mit rotem und weißem Apfelgelee geschmückt werden, während die Seitenfläche mit einer Arabeskengirlande aus rosa gefärbter Apfelmarmelade versehen wird. Zu dieser Speise wird eine zarte Vanillensauce (Abteilung III) gegeben.

344. Warschauer Biskuitspeise.

Biscuit à la varsovienne.

EIN Savoie-Biskuitteig wird in einer Charlotteform und auf einem Blech recht trocken ausgebacken, ersterer wird nach dem Erkalten in 10 Scheiben geschnitten und aus letzterem werden 4 Ringe im Durchmesser von 5—10 Zentimeter geschnitten. Des weiteren werden 250 Gramm Zucker mit 125 Gramm Mehl, dem Gelben von 8 Eiern, 4 ganzen Eiern, etwas Vanille, 1/2 Liter Milch und 1/4 Liter Schlagsahne klar gerührt und dann unter Zusatz von 125 Gramm Butter und 100 Gramm mit Milch fein geriebenen Mandeln auf Feuer zu einer zarten Creme abgeröstet. Von der erkalteten Creme wird die Hälfte mit einer an Inhalt gleichen Menge klein geschnittener und mit Rum marinierter Früchte gemengt. Mit dieser Hälfte werden die 10 noch mit Madeira zu besprengenden Biskuitscheiben dick bestrichen, worauf sie wieder zur Charlotte zusammengesetzt und dann mit der anderen Cremehälfte überzogen werden. Die ebenfalls mit Madeira getränkten Ringe werden nun mittelst derselben Creme übereinander auf den Kuchen gesetzt, innen mit kleingeschnittenen Kompottfrüchten gefüllt und außen gleichfalls mit Creme überzogen. Das auf eine Schüssel gesetzte Biskuit ist alsdann an den Seiten mit schrägliegenden Perllinien aus einer von dem Weißen von 4 Eiern und 200 Gramm Zucker hergerichteten Baisermasse zu bespritzen, oben und unten mit einer gleichen Perlkante abzugrenzen und auf der oberen erhöhten Fläche

mit einem sechsstrahligen Stern aus derselben Masse zu verzieren. Der noch mit Zucker bestäubte Kuchen wird alsdann in einem ziemlich kalten Ofen hell gebacken. Vor dem Anrichten werden schließlich noch die Seitenzwischenfelder mit Aprikosen-Marmelade ausgefüllt, während die Oberfläche mit rotem Apfelgelee garniert und in die Mitte derselben ein Spieß mit Früchten gesteckt wird. Zu dem Biskuit wird eine mit Ei abgezogene Punschsauce gereicht.

345. Wiener Biskuitspeise.

Pêches à la viennoise.

EINE in einer mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Bordürform gebackene Sandtortenmasse (Abteilung IV) wird nach dem Abkühlen in Scheiben geschnitten, die mittelst Mandelcreme (Abteilung III) wieder auf einer Schüssel zusammengesetzt werden. Gleichzeitig werden 12—15 frische, halbierte und entsteinte Pfirsiche zum Kompott hergerichtet, und außerdem in einer Kasserolle 100 Gramm Zucker mit Vanille, 50 Gramm Mehl und dem Gelben von 10 Eiern klar gerührt, worauf nach und nach $^{3}/_{10}$ Liter kochende Milch zugesetzt, alles gar gemacht und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern mittelst einer Schneerute untergeschlagen wird. Die heiße, gar gewordene Creme wird in die Biskuitbordüre abwechselnd mit den halben Pfirsichen gefüllt und hoch heraus dressiert; auf demselben werden die übrigen halben Pfirsiche im Kreise garniert und über diesem Angelikablätter eingesteckt, während schließlich die Spitze oben mit den besten Pfirsichen belegt wird.

Diese Speise wird nur mäßig warm gestellt und kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel mit einem aus dem Pfirsichzucker unter Zusatz von ein wenig Marasquino und einem Tropfen Bretonrot hergerichteten Sirup übergossen. Der letztere, mit etwas Kartoffelmehl und einem Stückchen Butter abgezogen, wird in Saucièren noch besonders gereicht.

346. Das Reiskochen.

ZU dem für verschiedene Speisen zu verwendenden Reis findet vorteilhaft indischer und Karolinenreis Verwendung. Derselbe muß sauber gewaschen und einige Minuten mit recht viel Wasser gekocht werden, wobei er sich jedoch nicht am Boden festsetzen darf. Trocken abgegossen wird der Reis dann mit dreimal soviel kochender Milch in einer Kasserolle übergossen und fest zugedeckt auf die Maschine zum Weichziehen

gestellt, wobei selbstverständlich auch nur das leiseste Anbrennen sorgfältig vermieden werden muß. Ist der Reis weich geworden, wird Zucker und Vanille oder sonst beliebiger Geschmack beigefügt und, nachdem diese tüchtig ausgezogen sind, schließlich noch etwas Butter und Schlagsahne zugesetzt.

347. Andalusier Reis.

Riz à l'Andalouse.

ZWEIHUNDERT Gramm Karolinen-Reis werden mit viel Wasser und ein wenig Zitronensaft weich gekocht, trocken abgegossen und nach Zusatz von 80 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker in einer verschlossenen Kasserolle im Ofen oder auf der Maschine zum Anziehen gestellt. Währenddessen werden Konfitfrüchte klein geschnitten und dann mit einigen Sultaninen unter Zusatz von etwas Orangengeschmack unter den Reis gezogen, worauf nach und nach unter ihn noch das Gelbe von 6 Eiern und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 2—3 Eiern gezogen werden. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene silberne Kasserolle oder Assiette gefüllt, die in ein mit kochendem Wasser gefülltes Plafond zu setzen und in diesem in einem nicht zu heißen Ofen etwa 30—40 Minuten lang zu belassen ist. Die fertig gebackene Speise wird mit Zucker stark bestäubt und, nachdem dieser im heißen Ofen abgeglänzt ist, auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel, mit Früchten geschmückt, zur Tafel gebracht. Eine englische Sherrysauce wird besonders gegeben.

348. Apfel-Reis.

Riz aux pommes.

EINIGE säuerliche Äpfel sind in kurze dicke Scheiben zu schneiden und in Zucker, Butter, Zitrone und ein wenig Weißwein weich zu dämpfen. Gleichzeitig sind 250 Gramm Reis mit viel Wasser und dem Saft einer Zitrone weich zu kochen und nach dem Abgießen in ein wenig Vanillensirup zu marinieren. Dieser Reis wird abwechselnd mit den gedämpften Äpfeln in silberne Kasserollen oder Assietten gefüllt, oben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und darüber mit einer Baisermasse überzogen und garniert, worauf derselbe, mit Zucker bestäubt, in einem gelind geheizten Ofen flüchtig hell gebacken wird. Der fertige Reis wird mit weißen halben Kompott-Äpfeln belegt, auf welche gehackte Pistazien gestreut werden und zwischen welche gehacktes rotes Apfelgelee garniert

wird. Diese Kasserollen oder Assietten werden auf mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt und mit einer rohen kalten Schlagsahne in Saucièren zur Tafel gebracht.

349. Birnen-Reis.

Riz aux poires en bordure.

(Mit Abbildung.)

EINE in einer Durhamform trocken ausgebackene Mandel-Biskuitmasse (Abteilung IV) wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit grob gehackten Makronen bestreut. Außerdem werden 150 Gramm Reis nach Vorschrift mit Vanille zubereitet und gleichzeitig kleine, weiße, geschälte und vom Kernhaus befreite Birnen zum Kompott hergerichtet. Mit dem Sahnen-Reis wird die auf eine Schüssel gesetzte Bordüre gefüllt, deren Rand mit kleinen, mit Kirschen geschmückten Marzipan-Ringen belegt wird. Die Birnen werden in 2 Reihen auf dem Reis geordnet und in die Mitte des letzteren ein Kranz von Angelikablättern gesteckt, welcher mit Glaskirschen ausgefüllt wird.

Ein mit Mandelmilch und Vanillensirup verdünntes und leicht rosa gefärbtes Birnenpüree wird in Saucièren besonders gegeben.

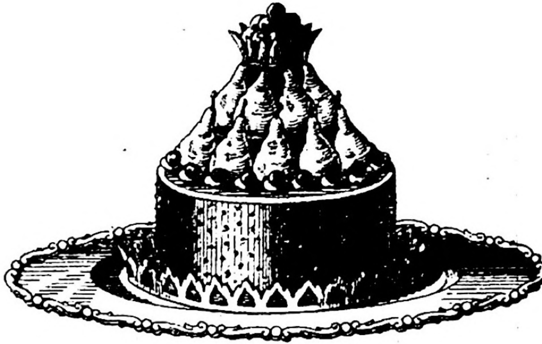
350. Reisbordüre mit Vanillencreme.

Bordure de riz à la crème vanillée.

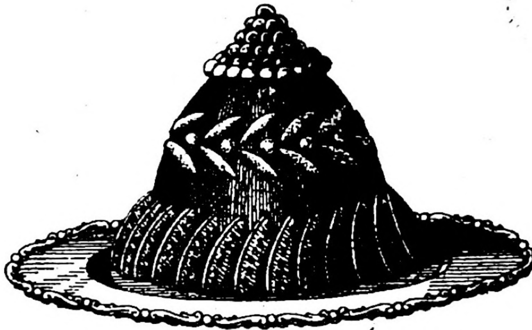
EINHUNDERT Gramm nach Vorschrift zubereiteter Reis werden nach Zusatz von 50 Gramm Butter und 50 Gramm Zucker einige Minuten lang abgeröstet, worauf 1 ganzes Ei und nach und nach das Gelbe von 6 Eiern unter den Reis gerührt, sowie die abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier unter denselben gezogen werden. Mit dieser Masse werden mit Butter ausgestrichene und mit geriebenem Zwieback bestreute Bordürformen gefüllt, die auf ein Plafond mit kochendem Wasser gesetzt und etwa 30 Minuten lang in einem nicht zu heißen Ofen zum Garmachen der Füllung belassen werden.

Währenddessen werden in einer Kasserolle 100 Gramm vanillierter Zucker und 50 Gramm Mehl mit dem Gelben von 10 Eiern klar gerührt, dazu $^{8}/_{10}$ Liter kochende Milch gegossen und von dem Ganzen auf Feuer eine zarte Creme abgeröstet, unter welche während des Kochens das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern mittelst einer Schneerute klar zu arbeiten ist. Die schließlich gar gewordene Creme wird in die fertig gebackene Bordüre gefüllt, hoch dressiert und mit gehackten Pistazien überstreut. Ein Himbeersaft in Saucièren wird besonders gereicht.

Warme süße Speisen.



No. 349. Birnen-Reis.



No. 374. Punsch-Kuchen.

351. Kokosnuß-Reis.

Riz au noix de coco.

ZWEIHUNDERT Gramm Karolinen-Reis werden nach Vorschrift zubereitet, darauf aber mit 100 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker und 100 Gramm geriebenem Kokosnußkern auf Feuer einige Minuten abgeröstet. Sobald dies geschehen ist, wird nach und nach das Gelbe von 8 Eiern, die abgeriebene gelbe Schale von 2 Zitronen sowie 1 Prise Salz und 1 Löffel voll Schlagsahne zugesetzt und schließlich noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern klar untergezogen. Die Masse wird ebenfalls in 2 mit Butter ausgestrichene Kuppelformen gefüllt und dann nach Vorschrift in einem Wasserbade etwa 3/4 bis 1 Stunde lang gar gemacht. Kurz vor dem Anrichten wird der Reis auf eine warme Schüssel gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehacktem gerösteten Kokosnußkern bestreut, worauf er noch mit Früchten umlegt werden kann.

Eine mit Ei abgezogene und mit Orangenblüten-Wasser versetzte Mandelmilch wird als Sauce besonders gegeben.

352. Condé-Reis.

Riz à la Condé.

AUS gezuckertem und dünn aufgerolltem Nudelteig (Abteilung IV) sind verschiedene Figuren zu schneiden, mit denen eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform zu garnieren und über diesen mit einem Croustadenteig (Abteilung IV) auszulegen ist, während am Boden der Form der Teig 8 Zentimeter im Durchmesser ausgestochen wird. Über den Teig wird wieder Butter gestrichen und Papier gelegt, worauf die ganze Form mit Erbsen gefüllt und mit einem Teigdeckel abgeschlossen wird, der am Rande fest und gleichmäßig anzudrücken, ganz mit Ei zu bestreichen und mit einem kleinen Loch zum Dampfabzug zu versehen ist. Nachdem die Kuppel so in einem mittelheißen Ofen recht trocken ausgebacken ist, wird dieselbe ausgestülpt und, nachdem Erbsen und Papier sorgfältig entfernt sind, mit einem dicken Vanillensirup überzogen und auf eine warme Schüssel gesetzt. Gleichzeitig ist ein zarter Reis nach Vorschrift zuzubereiten und mit einer gleichen Mandel-Creme (Abteilung III) zu durchziehen. Mit diesem Reis ist die Kuppel abwechselnd mit halben Kompott-Aprikosen zu füllen und oben mit Aprikosen und Angelikablättern zu garnieren, während unten herum kleine Reiskruspeln gelegt werden. Eine mit Mandelmilch versetzte Aprikosensauce wird besonders gegeben.

353. Gräfin-Reis.

Riz à la comtesse.

ZWÖLF bis 15 kleine rund geschälte und vom Kernhaus befreite Borsdorfer Äpfel sind in gesäuertem Wasser weiß und weich zu kochen, darauf in kaltem Wasser abzukühlen und auf ein Tuch zu legen. Die auf diesem Tuche getrockneten Äpfel werden alsdann in einem Napf mit Zitronensirup übergossen und, nachdem sie mit diesem genügend durchzogen sind, mit je 2 Reihen lang geschnittener Mandeln um die Kernhausöffnung herum gespickt, worauf sie auf ein mit Butter ausgestrichenes Randblech gesetzt werden. Die noch mit Zucker bestäubten Äpfel sind dann im Ofen ganz leicht zu glasieren, d. h. die Mandeln dürfen nur ganz hellgelbe Farbe dabei bekommen. Gleichzeitig wird ein Sahnenreis nach No. 77 d mit Vanille hergerichtet, mit welchem eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform derart gefüllt wird, daß in die Mitte ein mit Crème de noyaux mariniertes und ziemlich trocken gehaltenes Fruchtgemenge getan und dieses wieder mit Reis bedeckt wird. Nachdem die Füllung sich etwa 15 bis 20 Minuten zusammengezogen hat, wird die Kuppel behutsam auf eine warme Schüssel gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit grob gehackten Pistazien bestreut, während mit den gespickten und noch je mit einer Glaskirsche geschmückten Äpfeln ein Kranz um die Kuppel gelegt wird. Eine aus dem Apfelsaft unter Zusatz von etwas Crème de noyaux mit Ei abgezogene Sauce wird besonders zur Speise gereicht.

354. Lissaboner Reis.

Riz à la lissabonienne.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm in viel Wasser mit Zitronensaft weich gekochter Reis werden nach dem Abgießen und Abkühlen 1 Stunde in Vanillensirup zum Marinieren gestellt. Währenddessen wird eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit feinem Mürbeteig (Abteilung IV) ausgelegt, darüber mit Butter bestrichen, mit Papier belegt und mit Erbsen ausgefüllt, worauf der Mürbeteig im Ofen recht krösch gebacken wird. Gleichzeitig werden 400 Gramm festes gezuckertes Maronenpüree mit 80 Gramm Butter und dem Gelben von 8 Eiern klar gerührt und mit fein geschnittenen glasierten Ananas, grünen Kompott-Mandeln und Glaskirschen durchzogen, worauf der trocken abgelaufene marinierte Reis mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern unter die Masse gearbeitet wird. Der so gemischte Reis wird

in die von Erbsen und Papier gesäuberte Teigkuppel gefüllt und in der Form nach der Einleitung etwa 1 Stunde lang im Wasserbade gar gemacht.

Aus dem fertigen auf einer warmen Schüssel angerichteten Reis wird oben ein 7 Zentimeter breiter Deckel ausgeschnitten, worauf er mit einer englischen Schokoladensauce (Abteilung III) überzogen und der Ausschnitt oben mit glasierten Maronen garniert wird. Eine englische Schokoladensauce wird auch in Saucièren gereicht.

355. Maronen-Reis I.

Rix aux marrons.

UNTER einer Richemondreismasse von 200 Gramm Reis werden, bevor der zu ihr gehörige Schnee von dem Eiweiß untergezogen wird, 100 Gramm Püree von eingemachten Maronen und ein Löffel Schlagsahne klar gerührt. Dann erst wird dieser Schnee untergezogen und darauf noch ein Gemenge von fein geschnittenen eingemachten Pomeranzenschalen und einigen würfelig geschnittenen eingemachten Maronen zugesetzt. Diese Masse wird in mit Butter ausgestrichenen Kuppelformen etwa eine Stunde lang im Wasserbade gar gemacht. Der fertige Reis wird auf eine Schüssel gestürzt und mit einer mit wenig Schokolade versetzten Maronensauce übergossen, die außerdem in Saucièren besonders gereicht wird.

356. Maronen-Reis II.

Riz aux marrons.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit $^{1}/_{2}$ Schote Vanille zum starken Ballen (Abteilung VIII) gekocht und mit 300 Gramm weich gekochten und durch ein Sieb gestrichenen Maronen verrührt, worauf das Ganze so trocken abgedämpft wird, daß es von der Kelle läßt. Mit dieser Maronenmasse wird eine schwach geölte Kuppelform etwa ein Zentimeter stark ausgelegt, die dann zum Festwerden der Masse beiseite gestellt wird. Währenddessen ist ein Vanillenreis nach Vorschrift herzurichten, unter welchen fein geschnittene eingemachte Maronen mit wenig Marasquino zu rühren sind. Alsdann wird die inzwischen festgewordene Maronenhülle in der Kuppelform gelockert und mit dem inzwischen eingefüllten Reis auf eine Schüssel gestürzt.

Die Kuppel wird mit einer dünnen Schokoladensauce überzogen, die außerdem in Saucièren noch besonders gereicht wird.

357. Montesquieu-Reis.

Riz à la Montesquieu.

LEICHTE Sandtortenmasse (Abteilung IV) ist in einer glatten Bordür- sowie in einer schlanken Kuppelform trocken auszubacken. Die Bordüre wird in 3 Scheiben geschnitten, die mit etwas Weißwein zu tränken und dann mit Johannisbeergelee auf einer Schüssel wieder zusammenzusetzen sind, worauf sie mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut werden. Gleichzeitig wird Reis mit viel Wasser weich gekocht und nach dem Abkühlen in kaltem Wasser auf ein Sieb zum Trockenlaufen geschüttet. Mit diesem Reis, der zuvor noch mit Vanillensirup und Kirschwasser warm mariniert und mit Ananas- und Kirschenfilets gemengt ist, wird die bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlte Biskuitkuppel sowie die Bordüre gefüllt. Die Kuppel wird darauf behutsam auf die Bordüre gesetzt, schnell mit Aprikosenmarmelade überzogen und mit Marzipan, Kirschen und Angelika verziert. Die Speise wird warm mit einer mit Racahout abgezogenen und mit Kirschwasser abgeschmeckten Mandelmilch zur Tafel gebracht.

358. Neapolitaner Reis.

Riz à la neapolitaine.

VON einer Neapolitainemasse (Abteilung IV) werden dünne makkaroniartige Fäden ausgerollt, mit denen eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform spiralförmig vom Boden anfangend ausgelegt wird, worauf auch die Fäden mit Butter überstrichen und, nachdem sie mit Papier belegt und in den verbleibenden Hohlraum der Form Erbsen geschüttet sind, im Ofen krösch gebacken. Währenddessen ist ein Vanillenreis nach Vorschrift unter Zusatz des Gelben von 4 Eiern herzurichten und mit einigen Sultaninen und würfelig geschnittenen eingemachten Maronen sowie der abgeriebenen gelben Schale von 2 Apfelsinen klar zu ziehen. Nachdem die Neapolitainemasse in der Kuppelform ausgebacken ist, werden die Erbsen aus ihr behutsam entfernt und ebenso vorsichtig das Papier gelöst, worauf die Reismasse eingefüllt und etwa 1 Stunde lang nach der Einleitung im Wasserbade gar gemacht wird. Der Reis ist auf eine Schüssel zu stürzen, mit einem stark schmeckenden Orangensirup zu übergießen und mit ausgeschnittenen Apfelsinen zu garnieren. Eine Aprikosensauce mit fein geschnittenen und weich gekochten eingemachten Orangenschalen wird in Saucièren besonders gegeben.

359. Orangen-Reis.

Riz à l'orange.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolinen-Reis werden mit viel Wasser einige Minuten gekocht, darauf trocken abgegossen und mit zweimal soviel kochender Milch als Reis in einer Kasserolle verdeckt auf die Maschine oder in den Ofen gestellt, bis er weich und trocken wird. Dann werden zu ihm 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker und eine Prise Salz getan, worauf das Ganze auf Feuer einige Minuten abgeröstet wird. Sobald dies geschehen ist, werden fein geschnittene, weiche, eingemachte Orangenschalen sowie die gelbe abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen zugesetzt, nach und nach das Gelbe von 8 Eiern untergerührt und schließlich noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4—5 Eiern klar untergezogen. Die Masse wird in 2 Kuppelformen gefüllt und nach der Einleitung etwa 1 Stunde lang im Wasserbade gar gemacht.

Der fertige Reis wird beim Anrichten mit einer mit Ei abgezogenen Orangensauce übergossen und mit der gelben Schale von eingemachten Orangen garniert. Dieselbe Orangensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

360. Orlandini-Reis.

Riz à l'Orlandini.

VON einer Punsch-Biskuitmasse (Abteilung IV) ist eine glatte Bordüre zu backen, die auf einer Schüssel mit einer Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit gerösteten gehackten Mandeln zu bestreuen ist. Ganz kleine Äpfel werden dann rund geschält, vom Kernhaus befreit und wie zum Kompott hergerichtet, worauf sie mit einem vanillierten Maronenpüree gefüllt und mit einem mit Sahne gekochten und stark mit Orangen abgeschmeckten Reis nach Vorschrift gleichmäßig mit diesem abschneidend in die Bordüre eingesetzt werden. Letztere ist mit Angelika und stark in Zucker gezogenen Glaskirschen zu garnieren und darauf warm zu stellen. Zum Anrichten wird die Speise mit einem mit wenig Curaçao versetzten Orangensirup übergossen, während eine mit Ei abgezogene und mit Curaçao versetzte Apfelsauce noch besonders gereicht wird.

361. Regenten-Reis.

Riz à la regence.

DREIHUNDERT Gramm Karolinenreis werden nach Vorschrift mit Vanille gekocht, wobei nur soviel Milch zuzusetzen ist, daß der Reis genügende Festigkeit erhält. Gleichzeitig werden 6 schöne Pfirsiche

halbiert und entsteint in kochendes Wasser getan, in welchem dieselben so lange zu belassen sind, bis ihre Haut sich abziehen läßt und die Pfirsiche selbst weich geworden sind. Sobald dies geschehen ist, werden sie in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Tuche getrocknet, worauf sie in einen Napf gelegt und mit Vanillensirup übergossen werden. Mit dem heißen Reis, der noch mit etwas Schlagsahne zu durchziehen aber dabei doch festzuhalten ist, wird nunmehr eine glatte flache, mit Butter ausgestrichene Bordürform fest gefüllt, die darauf etwa 15—20 Minuten zum Zusammenziehen der Füllung beiseite zu stellen ist. Die Füllung wird nunmehr behutsam auf eine dünne runde Biskuitplatte gestürzt, in den von ihr gebildeten Kranz der übrige Reis gefüllt, hoch heraus dressiert und das Ganze mit einer Aprikosen-Marmelade bestrichen. Mit den marinierten Pfirsichen, die noch mit einer dünnen Scheibe roten Apfelgelees belegt werden können, wird ein Kranz am Rand der Bordüre gelegt und über diesen ein Ring von stark gezuckerten Glaskirschen mit Angelikablättern angebracht.

Der zurückgebliebene Pfirsichsirup, welcher mit Ei abzuziehen und mit Mandelmilch zu versetzen ist, wird in Saucièren besonders gegeben.

262. Richemond-Reis.

Riz à la Richemond.

ZWEIHUNDERT Gramm nach Vorschrift, aber nur in 2 Teilen Milch weich gekochter Reis werden mit 150 Gramm Butter und 150 Gramm Zucker auf Feuer kurze Zeit abgeröstet und dann unter Zusatz einiger fein gestoßener bitterer Mandeln allmählich verrührt, worauf unter dieselben noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern gezogen wird. Von dieser Masse ist nach der Einleitung ein Pudding zu backen, der kurz vor dem Anrichten behutsam ausgehöhlt und mit einer Creme gefüllt wird, die in folgender Weise zu bereiten ist:

In einer Kasserolle werden 100 Gramm mit Milch fein geriebene Mandeln, 100 Gramm Zucker, $^1/_8$ Schote Vanille und das Gelbe von 5 Eiern klar gerührt und dazu $^2/_{10}$ Liter kochende Milch gegossen, worauf das Ganze einige Minuten auf Feuer akgeröstet und unmittelbar hinterher das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern klar untergezogen wird. Nachdem der mit dieser Creme gefüllte Reis im Ofen angezogen ist, wird derselbe nach dem Setzen behutsam auf eine Schüssel gestürzt und mit einer mit Ei abgezogenen Mandelsauce übergossen, die in Saucièren noch besonders gegeben wird.

363. Spanischer Reis.

Riz à l'espagnole.

STARK mit Butter ausgestrichene Kuppelformen sind mit 6 Stück 10 Zentimeter langen, aus Angelika keilförmig geschnittenen dünnen Streifen, mit der breiten Seite nach oben, sternförmig auszulegen, indem dieselben fest an die Wandung gedrückt werden. Die frei bleibenden Stellen sind darauf mit entsprechend geschnittenen Streifen von dunkel gebackenem Biskuit auszufüllen. In die so vorbereiteten Formen wird eine Richemond-Reismasse gefüllt, in deren Mitte einige mit gleicher Masse vermischte Rosinen und klein geschnittene eingemachte Maronen gefüllt werden, die oben ebenfalls wieder mit derselben Reismasse bedeckt werden. Etwa 1 Stunde lang wird diese Füllung nach der Einleitung in einem Wasserbade gar gemacht, worauf der fertige Reis nach dem Setzen auf eine Schüssel gestürzt und mit Orangensirup übergossen wird.

Eine mit Ei abgezogene und mit ein wenig Marasquino versetzte Maronensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

364. Turbigo-Reis.

Riz à la Turbigo.

HUNDERTZWANZIG Gramm Reis sind nach Vorschrift mit Vanille herzurichten und nach dem Erkalten in eine mit Butter ausgestrichene und mit feinem Mürbeteig (Abteilung IV) ausgelegte Kuppelform zu füllen, die mit einer mit Dampfabzugslöchern versehenen Teigdecke fest zu verschließen ist. Nachdem die Füllung im Ofen etwa 30—40 Minuten lang gar gebacken, d. h. der Teig krösch geworden ist, wird nach Entfernung der Teigdecke die Füllung oben aufgeschnitten, etwas Reis herausgenommen und statt dessen ein mit Aprikosenmarmelade gebundenes Fruchtgemenge eingefüllt, das wieder mit Reis zu bedecken ist. Die jetzt fertige Speise wird vorsichtig auf eine warme Schüssel gestürzt, mit Aprikosenmarmelade bestrichen sowie mit einer Baisermasse überzogen und garniert, worauf sie schließlich mit Zucker bestäubt und im Ofen flüchtig hellgelb gebacken wird. Zur Verzierung der Speise können rote Apfelgelee-Rosetten benutzt und außerdem halbe Kompott-Äpfel mit Glaskirschen um dieselbe herumgelegt werden. Eine mit Ei abgezogene Sherry-Brandy-Sauce ist besonders zu geben.

365. Waddington-Reis.

Riz à la Waddington.

EINE flache Pastetenform wird mit Mürbeteig (Abteilung IV) nicht zu dünn ausgelegt, darauf mit Erbsen gefüllt und kroquant ausgebacken. Nachdem die Erbsen entfernt sind, wird die aus der Form gestürzte Hülle von außen mit einem dicken Sirup abgeglänzt und dann auf einer Schüssel warm gestellt. Zur Füllung ist ein zarter Vanillenreis (nach Vorschrift) zu kochen, der zum Schluß mit Sherry-Brandy versetzt wird. Außerdem werden 6 geschälte Bananen sowie einige halbe Pfirsiche zum Kompott hergerichtet und mit ein wenig Sherry-Brandy übergossen. Erst kurz vor dem Anrichten werden der Reis und kleingeschnittene verschiedene Kompottfrüchte in die Hülle gefüllt und mit einem flachen Kranz der Pfirsiche und darüber mit den hochstehenden Bananen belegt. Auf den Rand des gebackenen Mürbeteigs werden Kirschen garniert, während oben in der Mitte der Füllung eine große Reineclaude gelegt wird. Eine englische Sauce mit Sherry-Brandy ist besonders zu reichen.

366. Babakuchen mit Schokolade.

Baba au chocolat.

EINE hohe 6—8mal kannelierte und mit Butter ausgestrichene Form wird bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit einem Babateig (Abteilung IV) gefüllt, der bis zum Rand der Form aufgehen muß, und dann in einem ziemlich heißen Ofen so lange gebacken wird, bis er goldbraun und von außen kroquant ist. Der auf eine warme Schüssel zu setzende Kuchen ist mit einem stark vanillierten Sirup zu tränken und dann mit einer gutdeckenden heißen Schokoladensauce (Abteilung III) ohne Zusatz von Eiern, damit dieselbe recht dunkel bleibt, zu überziehen.

Ebenfalls Schokoladensauce, aber mit etwas Schlagsahne verdünnt, wird kurz vor dem Anrichten nochmals über den Baba gegossen, gleichzeitig aber auch in Saucièren besonders mit zur Tafel gegeben.

367. Kleine Babakuchen mit Schokolade.

Petits babas au chocolats.

KLEINE mit Butter ausgestrichene Dariolbecher sind bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit einem Babateig (Abteilung IV) zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Becher in einem heißen Ofen goldgelb und krösch auszubacken ist. Die fertigen Kuchen werden unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Ofen aus den Bechern gestürzt

und mit einem Vanillensirup getränkt, worauf sie mit einer gutdeckenden englischen Schokoladensauce (Abteilung III) überzogen und dann auf einer Schüssel zu je 9, 4 und 1 Stück übereinander gesetzt werden. Kurz vor dem Anrichten werden die Babas noch mit der mit Schlagsahne verdünnten Schokoladensauce übergossen, die ebenso auch in Saucièren gereicht wird.

368. Compiègner-Kuchen.

Gâteau de compiègne.

EINE Kuppelform wird bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit einem zarten Compiègneteig (Abteilung IV) gefüllt, der, nachdem er an einem warmen Ort bis zum Rande aufgegangen ist, in einem ziemlich heißen Ofen gebacken wird. Sobald der Teig goldbraun und von außen kroquant ist, wird er aus dem Ofen genommen, mit einem Orangensirup getränkt und zum Abkühlen gestellt. Währenddessen werden kandierte Pomeranzenschalen, Zitronat und Angelika kleinwürflig geschnitten und darauf ebenso, wie einige Sultaninen und Korinthen sowie in 4 Teile zerlegte kandierte Glaskirschen weich gekocht, worauf alle Teile durcheinander gemengt und mit einem Orangensirup übergossen werden, unter welchen zuvor etwas Rum und Aprikosen-Marmelade gezogen ist. Mit diesem Gemenge werden wieder die aus dem Kuchen zu schneidenden Scheiben dick bestrichen und nach ihrem Zusammensetzen auf einer warmen Schüssel zur Kuppel mit Aprikosen-Marmelade überzogen. Vor dem Anrichten wird der Kuchen alsdann mit weißen Blättchen aus dünnem Blätterteig garniert und oben mit einer Krone von Angelikablättern verziert, die mit kandierten Kirschen zu umlegen ist. Ein Punschsirup mit etwas feingeschnittenen Ananasfilets wird als Sauce gegeben.

369. Kleine Compiègnekuchen mit Früchten.

Petits gâteaux de compiègne aux fruits.

KLEINE kannelierte mit Butter ausgestrichene Becher werden mit einem Compiègneteig (Abteilung IV) halb gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande in einem heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Die nach der Herausnahme aus dem Ofen aus den Bechern gestürzten Kuchen werden mit einem Weinsirup getränkt und auf einer warmen Schüssel angerichtet. Gleichzeitig werden feinwürflig geschnittene Zitronat- und Pomeranzenschalen sowie zu feinen Filets geschnittene und entsteinte Traubenrosinen, Glaskirschen und Angelika nebst einer Hand

voll Korinthen weich gekocht, mit Madeira abgedämpft und darauf mit einem dünnen Marasquinosirup unter Zusatz von ein wenig Aprikosen-Marmelade untereinander gemengt. Kurz vor dem Anrichten werden die kleinen Kuchen mit dieser Mischung übergossen, deren Rest mit Mandelmilch versetzt in Saucièren besonders gereicht wird.

370. Baba-Kuchen mit Kaffee.

Gâteau baba au café.

EINE mit Butter ausgestrichene, hohe, stark kannelierte Zylinderform wird bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit Babateig (Abteilung IV) gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Form in einem ziemlich heißen Ofen etwa $^3/_4$ Stunden lang goldgelb und krösch zu backen ist. Der aus der Form gestürzte Kuchen ist mit einem Kaffeesirup zu tränken und darauf auf eine Schüssel zu stellen. Währenddessen werden 125 Gramm im Ofen goldbraun geröstete Mokkabohnen ein wenig zerstoßen und in $^1/_2$ Liter kochender Milch $^1/_2$ Stunde lang verdeckt zum Ziehen gestellt. Gleichzeitig werden in einer Kasserolle 250 Gramm Zucker und 60 Gramm Mehl mit dem Gelben von 8 Eiern und 4 ganzen Eiern klar gerührt, worauf $^1/_4$ Liter Sahne und die Kaffeemilch zugesetzt werden und das Ganze auf Feuer zu einer zarten glatten Creme abgeröstet wird. Diese ist durch ein feines Sieb zu streichen und dann über den Baba zu gießen. Kurz vor dem Anrichten wird der zuvor warm zu stellende Baba nochmals mit der Kaffeecreme, die aber vordem noch mit Schlagsahne zu verdünnen ist, übergossen. In gleicher Weise verdünnte Kaffeecreme wird auch in Saucièren besonders zu dem Baba gereicht.

371. Kleine Baba-Kuchen mit Kaffee.

Petits babas au café.

KLEINE mit Butter ausgestrichene Dariolbecher sind bis zu einem Drittel mit Babateig zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande in einem heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Währenddessen wird in einem Kessel $^1/_2$ Liter ausgezogener Kaffee, in dem 250 Gramm Zucker aufgelöst sind, mit dem Gelben von 10 Eiern und 2 ganzen Eiern klar gearbeitet sowie auf einem gelinden Feuer schaumig und gar geschlagen. Die inzwischen fertig gebackenen Babas werden mit stark schmeckendem Kaffeesirup getränkt und auf einer warmen Schüssel kurz vor dem Anrichten mit der zubereiteten Kaffeesauce übergossen. Die letztere wird in Saucièren auch noch besonders mit zur Tafel gegeben.

372. Kongreß-Kuchen mit Vanillencreme.

Gâteau du Congrès à la crème.

FÜNFHUNDERT Gramm von allem Salzwasser freie Butter ist mit 500 Gramm nicht zu feinem Zucker und der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone schaumig zu rühren und darauf nach und nach mit dem Gelben von 10 Eiern, einem ganzen Ei nebst 450 Gramm französischem, trocknen Kartoffelmehl und 50 Gramm Weizenmehl durchzuarbeiten. Die Masse ist in mit klarer Butter ausgegossenen und darüber mit Kartoffelmehl bestäubten, schräg auslaufenden Formen mit Kegel in der Mitte in einem mittelheißen Ofen $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden lang schön goldgelb zu backen. Gleichzeitig sind runde Platten mit Kroquantteig (Abteilung IV) von dem Durchmesser der verwendeten Formen zu backen, auf welche die Kongreß-Kuchen behutsam gestürzt werden. Die nur wenig abgekühlten Kuchen werden mit frisch gekochtem Johannisbeer-Gelee (Abteilung IX) übergossen und, sobald dieser steif geworden ist, mit einer Vanillenwasserglasur (Abteilung VIII) überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Nunmehr werden 200 Gramm Zucker und 50 Gramm Mehl in einer Kasserolle mit dem Gelben von 8 Eiern und 2 ganzen Eiern klar gerührt und hiervon nach Zusatz 1 Schote Vanille, $^1/_2$ Liter Sahne und $^1/_4$ Liter Milch eine zarte Creme auf Feuer abgeröstet, unter welche das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern gezogen und mit einer Drahtrute tüchtig durchgearbeitet wird. Nachdem die ganze Masse einmal aufgepufft ist, was anzeigt, daß das zu Schnee geschlagene Weiße in der Creme gar ist, wird letztere in die Kuchen gefüllt, hoch dressiert und mit fein gehackten Pistazien leicht bestreut, während ein Kranz von kandierten Glaskirschen um sie herum gelegt wird. Eine leichte Vanillensauce kann in Saucièren besonders gereicht werden.

373. Englischer Brioche-Kuchen.

Brioche à l'anglaise.

EINE mit Butter ausgestrichene Charlotteform ist halb mit einem Brioche-teig (Abteilung IV) zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zu drei Viertel der Form in einem mittelheißen Ofen etwa $^3/_4$ Stunden lang goldgelb und trocken zu backen ist. Nach dem Abkühlen werden auch von diesem Kuchen einige Scheiben geschnitten, die mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und, nachdem sie in eine mit Rum angemachte Aprikosen-sauce getaucht sind, wieder auf einer Schüssel zu der alten Form zusammenzusetzen sind. Vor dem Anrichten wird die Brioche mit einer

kräftigen englischen Eierschaumsauce übergossen und mit grob gehackten Nußmakronen bestreut.

Die gleiche Sauce wird in Saucièren besonders gereicht.

374. Punsch-Kuchen.

Gâteau au ponch.

(Mit Abbildung.)

GUT mit Butter ausgestrichene Kuppelformen sind bis zu einem Drittel mit einem zarten Savarinteig (Abteilung IV) zu füllen, der bis zum Rande aufgehen muß und dann in einem ziemlich heißen Ofen $^3/_4$ bis 1 Stunde lang gebacken wird. Sobald der Kuchen goldbraun und von außen kroquant geworden ist, werden die Formen aus dem Ofen genommen und die herausgestürzten Kuchen mit einem recht stark versetzten Punschsirup getränkt. Vor dem Anrichten werden die auf Schüsseln zu stellenden Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit weißgebackenen Blättern und Punkten von Blätterteig garniert, sowie unten herum mit Ananasscheiben umlegt und oben mit einer gebackenen und mit Kirschen und Angelika geschmückten Baiserrosette belegt.

Eine mit Ei abgezogene Punschsauce wird besonders gereicht.

375. Savarin-Kuchen mit Früchten.

Gâteau savarin aux fruits.

MIT Butter ausgestrichene Kuppelformen sind mit einem Savarinteig (Abteilung IV) bis zu einem Drittel ihrer Höhe zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Form in einem ziemlich heißen Ofen $^3/_4$—1 Stunde lang zu backen ist. Die goldgelb und krösch zu haltenden Kuchen werden mit einem starken Punschsirup schnell getränkt und dann zum Erkalten gestellt. Währenddessen wird ein Gemenge von Kompottfrüchten unter Zusatz eines Gläschens Kognak mit Aprikosen-Marmelade gebunden, worauf der Savarinkuchen von oben bis auf ein Drittel ausgehöhlt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und dann auf einer warmen Schüssel mit dem Fruchtgemenge gefüllt wird. Zum Anrichten wird der Rand mit Angelikablättern besteckt, während oben herum stark gezuckerte Glaskirschen und unten herum halbe Ananasscheiben gelegt werden. — Eine englische, mit wenig Kirschwasser versetzte Vanillensauce wird besonders gereicht.

Warme süße Speisen.



No. 376. Savarin-Kuchen mit Kirschen.



No. 384. Königs-Charlotte.

376. Savarinkuchen mit Kirschen.

Gâteau savarin aux cerises.

(Mit Abbildung.)

IN eine mit Butter ausgestrichene Durhamform ist ein zarter Savarinteig (Abteilung IV) bis auf einem Drittel ihrer Höhe zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Form in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Der gebackene Kuchen ist mit einem starken mit Kirschwasser versetzten Orangensirup zu tränken und auf einer Schüssel mit einem mit Mandelcreme versetzten Vanillenreis nach Vorschrift zu füllen, der hoch heraus dressiert wird. Der Rand ist mit Angelikablättern zu bestecken, während von Glaskirschen und von schwarzen Kirschen abwechselnd Ringe vom Fuß bis zur Spitze des Reis gelegt werden.

Eine mit Kirschwasser versetzte Kirschensauce wird besonders gereicht.

377. Biscaye Savarinkuchen.

Gâteau savarin à la Biscaye.

EINE mit Butter ausgestrichene Durhamform wird bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit einem Savarinteig (Abteilung IV) gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Form in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Der fertige Kuchen wird mit einem Kognaksirup getränkt, nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und auf einer Schüssel mit fein geschnittenen, gerösteten Haselnüssen bestreut, worauf in denselben 120 Gramm nach Vorschrift hergerichteter Reis, unter welchen feingeschnittene Ananasfilets zu ziehen sind, gefüllt und hoch heraus dressiert werden. Unten um den Kuchen herum wird dann ein Kranz von Kompott-Ananasscheiben gelegt, während auf dem Reis selbst ein Kreis von halben Kompott-Pfirsichen, über diesem ein Ring von Kompott-Reineclauden und schließlich oben als Abschluß ein Bukett von Glaskirschen angebracht wird. Eine mit Ei abgezogene und mit kleinen Ananasfilets durchsetzte Ananassauce wird zu dem Kuchen besonders gereicht.

378. Schottischer Savarinkuchen.

Gâteau savarin à l'écossaise.

IN eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform ist ein Savarinteig (Abteilung IV) bis zu einem Drittel ihrer Höhe zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Form in einem ziemlich heißen Ofen etwa

$^3/_4$ Stunden lang goldgelb und krösch gebacken wird. Nach dem Abkühlen ist der Kuchen in dünne Scheiben zu schneiden, die mit einem Sherry-Brandy-Punsch zu tränken und, nachdem sie mit einer englischen Creme (Abteilung III) stark bestrichen sind, auf einer warmen Schüssel wieder zu der alten Form zusammengesetzt werden. Zum Anrichten wird der Kuchen mit einer gut deckenden englischen Vanillensauce mit Sherry-Brandy übergossen und mit fein geschnittenen Pistazien leicht überstreut. Die genannte Sauce wird gleichfalls in Saucièren, aber mit Schlagsahne verdünnt, gereicht.

379. Kleine Savarinkuchen mit Aprikosen.

Petits gâteaux savarins aux abricots.

GRÖSSERE mit Butter ausgestrichene Dariolbecher werden mit feinem Savarinteig (Abteilung IV) bis zu einem Drittel gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Becher in einem heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Die aus dem Ofen genommenen Kuchen werden aus den Bechern gestürzt und sofort mit einem mit Crème de noyaux versetzten Orangensirup getränkt, worauf sie auf einer Schüssel zu 7 unten und 3 oben aufgestellt werden. Von zum Kompott hergerichteten frischen Aprikosen oder auch von Konserve-Aprikosen wird dann je eine halbe Aprikose und ein halber Kern in die Mitte eines jeden Savarins gelegt.

Die Speise wird kurz vor dem Anrichten mit einer mit heißer brauner Butter abgezogenen Aprikosensauce übergossen, die außerdem auch in Saucièren gegeben wird.

380. Kleine Savarinringe mit Erdbeeren.

Petits couronnes de savarin aux fraises.

KLEINE mit Butter ausgestrichene Ringformen werden mit einem Savarinteig (Abteilung IV) bis zu einem Drittel ihrer Höhe gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande der Formen in einem heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken wird. Währenddessen werden große Erdbeeren zum Kompott hergerichtet, dessen Saft mit Mandelsirup zu vermengen ist. Die aus den Formen gestürzten Savarinringe werden sofort nach der Herausnahme aus dem Ofen mit dem Erdbeersirup getränkt und auf einer warmen Schüssel angerichtet, worauf in jeden Ring eine große Kompott-Erdbeere gelegt und das Ganze kurz vor dem Anrichten mit dem Erdbeersirup übergossen wird. Der letztere, mit frischem Erdbeerpüree vermengt, wird in Saucièren noch besonders gereicht.

381. Kleine Savarins nach Giudici.

Petits gâteaux savarins à la Giudici.

KLEINE mit Butter ausgestrichene Dariolbecher werden mit einem Savarinteig (Abteilung IV) bis zu einem Drittel gefüllt, der nach dem Aufgehen bis zum Rande in einem heißen Ofen goldgelb und krösch gebacken und darauf mit einem mit Crème de noyaux versetzten Vanillensirup getränkt wird. Gleichzeitig sind kleine geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel zum Kompott herzurichten und andere Äpfel wieder in kleine Scheiben zu schneiden, die mit Zucker, Zitrone und Weißwein kurz gedämpft und mit fester Aprikosen-Marmelade durchzogen werden. Alsdann ist von einem mit Vanillensirup eingedämpften Maronenpüree auf einer Schüssel ein 1 Zentimeter starker Sockel von 18 Zentimeter Durchmesser zu formen, auf welchem die kleinen Savarins im Kreise aufgestellt werden, in dessen Mitte die Kompottäpfel mit den eingedämpften Äpfeln und dem Maronenpüree in gleicher Höhe der Kuchen zu ordnen sind. Auf die Füllung werden die übrigen Äpfel ringförmig gelegt, während der noch vorhandene Raum mit Äpfelschnitten und Maronenpüree ausgefüllt wird und zwischen erstere Angelikablätter gesteckt werden. Oben auf die Füllung wie auf die Äpfel können gezuckerte Glaskirschen gelegt werden.

Beim Anrichten wird das Ganze mit einem Kirschwassersirup übergossen, der außerdem auch in Saucièren besonders gegeben wird.

382. Apfel-Charlotte.

Charlotte aux pommes.

EINEINHALB Kilo geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel werden mit etwas Butter, Zucker, Weißwein und etwas gelber Schale von einer Zitrone kurz gedämpft und dann zum Abkühlen gestellt. Währenddessen werden von englischem Kastenbrot 12 Zentimeter lange, 3 Zentimeter breite und 3/4 Zentimeter starke Streifen sowie 2 Böden von der Größe einer Charlotteform geschnitten, welch letztere je in 6 keilförmige Teile zerlegt werden. Mit diesen in geklärte Butter getauchten Brotteilen werden je zur Hälfte übereinandergreifend Boden und Seitenwände einer Charlotteform ausgelegt, die dann mit den abgedämpften, noch mit einigen Löffeln voll Aprikosen-Marmelade und einigen Sultaninen durchzogenen Äpfeln bis zum Rande gefüllt und hierüber mit Brot abgedeckt werden. Die Form ist auf ein Plafond mit Salz zu setzen und die Charlotte in einem ziemlich heißen Ofen etwa 1 Stunde lang zu backen.

Im übrigen gelten auch für diese Speise die am Schlusse der Moskauer Charlotte gegebenen Vorschriften. Nach Entfernung der oberen gebackenen Brotdecke ist die Speise behutsam auf eine Schüssel zu stürzen und mit Zucker bestäubt zur Tafel zu geben. Als Garnitur können schöne, in Viertel geschnittene und mit Butter und Zucker glasierte Kompott-Äpfel um die Speise rangiert sowie unter dieselbe eine gekniffte Serviette gelegt werden.

Zu der Charlotte wird eine Aprikosensauce mit etwas Rum, Vanille und brauner Butter, welch letztere heiß zugesetzt werden muß, gegeben.

383. Italienische Reis-Charlotte.

Charlotte de riz à l'italienne.

VON Napolitainmasse (Abteilung IV) werden 15 Ringplatten von 14 Zentimeter äußerem Durchmesser und 2 Zentimeter Ringbreite krösch gebacken und nach dem Erkalten mit Johannisbeer-Gelee zusammengesetzt, mit welchem sie gleichfalls überzogen und darauf mit dünnen, weiß gebackenen Blätterteig-Blättern garniert werden. Die inzwischen auf einer Schüssel warm gestellte Charlotte wird mit einem nach Vorschrift hergerichteten Reis gefüllt, der mit etwas Maronen-Püree, Apfelsinensaft sowie der gelben abgeriebenen Schale von 2 Apfelsinen zu mischen und mit Sahne recht locker zu arbeiten ist. Oben auf die Charlotte werden Glaskirschen im Ring sowie unten herum mit Mandeln bespickte und im Ofen flüchtig geröstete Äpfel gelegt. Eine Orangenwein-Sauce wird besonders gereicht.

384. Königs-Charlotte.

Charlotte à la royale.

(Mit Abbildung.)

EINE Grundpuddingmasse ist in einer gut mit Butter ausgestrichenen Kuppelform nach der in der Einleitung für diese gegebenen Vorschrift zu backen. Nach dem Erkalten sind aus derselben 1 Zentimeter starke Scheiben zu schneiden, von denen die unterste ganz auf eine Schüssel gesetzt wird, während auf ihr die übrigen, in der Mitte 4 Zentimeter, im Durchmesser rund ausgestochen, mittelst einer etwas derb gehaltenen Mandel-Creme wieder zur Kuppel zusammengesetzt werden. Der erhaltene mittlere zylindrische Raum wird mit fein geschnittenen Ananasfilets, die mit etwas Aprikosen-Marmelade zu binden sind, gefüllt, indem hin und wieder eine dünne Scheibe von dem Ausgestochenen dazwischen gelegt wird. Die Charlotte wird darauf mit einer festen, aus dem Weißen von

4 Eiern und 250 Gramm Zucker hergestellten Baisermasse überzogen und aus derselben Masse noch mittelst einer Papiertüte, deren Spitze mit einem scharfen Messer ohne Kniffe rund abzuschneiden ist, in folgender Weise verziert: Von der oberen Öffnung werden 8 Strahlen nach unten und von hier aus wieder unten herum diese Strahlen verbindende Bogen gespritzt, dazwischen werden Rauten, oben um die Öffnung herum aber Perlen gesetzt.

Nach dem Bestäuben mit Zucker wird die Charlotte in einem ganz gelind geheizten Ofen hell gebacken, worauf die Felder der Garnitur noch mit rotem Apfelgelee ausgelegt und oben um die Öffnung herum kandierte Kirschen mit Angelika garniert werden. Ein frisches Erdbeer-Püree wird in Saucièren zu dieser Charlotte kalt gereicht.

385. Moskauer Charlotte.

Charlotte moscovite.

EINIGE geschälte und in kleine Scheiben geschnittene Äpfel werden mit Butter, Zucker und etwas Weißwein weich gedämpft und dann zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Außerdem werden von englischem Brot 3 Zentimeter breite, 12 Zentimeter lange und $^{3}/_{4}$ Zentimeter starke Bänder sowie keilförmige Stückchen geschnitten, die in geklärte Butter getaucht und dann zum Auslegen einer Charlotteform benutzt werden, indem jedes Stück halb über das andere gelegt wird. Diese Brotstücke werden, sobald die Butter fest geworden ist, mit einer stark eingekochten Apfelmarmelade überzogen. Entsteinte und klein geschnittene Zuckerfrüchte und einige Sultaninen und Korinthen werden alsdann mit Rum mariniert und, nachdem dieselben trocken abgelaufen sind, mit den gedämpften Äpfeln gemengt. Diese Mischung wird in die ausgelegte, auf ein Plafond mit Salz gestellte Form gefüllt, oben mit Brot bedeckt und in einem ziemlich heißen Ofen etwa 1 Stunde lang gebacken. Erst wenn das Brot eine goldgelbe Farbe angenommen hat und durch und durch kroquant ist, wird diese Speise gestürzt und mit Zucker bestäubt sofort zur Tafel gegeben. Eine Apfel- oder Aprikosensauce mit Madeira wird besonders gereicht.

Beim Backen dieser Charlotte muß besonders darauf geachtet werden, daß der Ofen heiß genug ist, um die Butter in der Form immer im Kochen zu erhalten, da sonst das Brot von der Äpfelfeuchtigkeit erweicht wird und nicht kroquant werden kann. Unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Ofen muß die Charlotte aus der Form gestürzt werden, da sonst

beim Belassen der Speise in der Form das geröstete Brot von den entstehenden Dämpfen erweichen und die Speise infolgedessen ihren Halt verlieren würde.

386. Griesbordüre mit Schnee-Eiern.

Oeufs à la neige en bordure.

IN einer Kasserolle ist $^1/_2$ Liter Milch mit 100 Gramm Butter auf Feuer zum Kochen zu bringen, worauf unter immerwährendem Rühren 200 Gramm Gries allmählich zugesetzt und nach dem Garwerden desselben schließlich noch 100 Gramm Zucker zugefügt werden. Die ganze Masse wird alsdann auf Feuer trocken abgeröstet und unter dieselbe nach dem Zurückziehen vom Feuer ein ganzes Ei und nach und nach das Gelbe von 8 Eiern klar gerührt sowie die abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone und das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier gezogen. Diese Masse wird in glatte mit Butter ausgestrichene und darüber mit gehackten Makronen ausgestreute Bordürformen gefüllt und auf einem Plafond mit kochendem Wasser in einem gelind geheizten Ofen etwa $^1/_2$ Stunde lang gar gemacht. Währenddessen wird das Weiße von 6 Eiern zu festem Schnee geschlagen und mit 120 Gramm vanilliertem Zucker durchzogen. Von dieser Schneemasse sind mittelst eines Löffels Klöße abzustechen, die in kochendem Wasser gar sieden müssen und darauf auf ein nasses Sieb zum Ablaufen gelegt werden.

Die fertig gebackene Bordüre wird auf eine Schüssel gestürzt und mit den Schneeiern hoch heraus gefüllt, die dann mit einer warmen Schokoladensauce übergossen werden, die außerdem in Saucièren noch besonders gereicht wird.

387. Apfel-Schmarren.

Crème au four aux pommes.

EINEINHALB Kilo geschälte Äpfel werden in kleine Scheiben geschnitten und in Weißwein mit Butter, Zucker und Zitrone weich gedämpft. Außerdem werden 6 ganze Eier und das Gelbe von 6 Eiern sowie 250 Gramm Mehl mit 1 Liter Milch und $^2/_{10}$ Liter Schlagsahne klar geschlagen und schließlich noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Masse gezogen. Die gedämpften Äpfel werden nunmehr ohne den Saft mit dieser Masse gleichmäßig auf ein stark mit Butter bestrichenes Plafond verteilt, worauf das Ganze in einem mittelheißen Ofen von unten und oben goldgelb gebacken wird. Die so er-

haltene Platte wird mit Zucker und Zimt bestreut und darauf in kleine viereckige Stücke, Schmarren genannt, geschnitten, die in silbernen Kasserollen oder Assietten auf mit Servietten belegten warmen Schüsseln angerichtet und mit einer mit Ei abgezogenen und mit heißer brauner Butter verarbeiteten Apfelsauce zur Tafel gegeben werden.

388. Englische Gries-Schmarren.

Crème au four, anglais.

DREI Eßlöffel Reisgries werden mit $^4/_{10}$ Liter Milch klar gerührt und dann mit 80 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker und $^1/_2$ Liter kochender Milch auf Feuer etwa 20 Minuten bis $^1/_2$ Stunde lang langsam gekocht, worauf sie vom Feuer zurückgezogen werden. Alsdann sind 3 ganze Eier und das Gelbe von 3 Eiern mit etwas geriebener Muskatnuß klar zu arbeiten und unter die inzwischen halb erkaltete Masse zu rühren, die dann in Assietten zu füllen und auf einem Plafond im Ofen gar zu backen ist.

Die fertigen Schmarren werden noch mit Zucker bestäubt, der mit einer glühenden Glasierschaufel abzuglänzen ist, und auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel sofort zur Tafel gegeben. Zu denselben kann reiner mit Zucker verkochter Himbeersaft in Saucièren gegeben werden.

389. Erfurter Schmarren.

Crème au four à l'Erfourt.

ZU diesen Schmarren können frische saure Kirschen, Pflaumen, Heidelbeeren oder auch andere Früchte verwendet werden, die gesäubert und, soweit es Steinfrüchte sind, auch entsteint werden müssen. Die Früchte werden auf ein stark mit Butter bestrichenes und über diese mit geriebenem Zwieback bestreutes Plafond verteilt und mit gleichviel würflig geschnittenem gerösteten Zwieback überstreut.

Außerdem sind aber in $1^1/_4$ Liter Milch 12 ganze Eier, 30 Gramm Zitronenzucker und 50 Gramm Mehl klar zu schlagen. Diese Masse ist durch ein Sieb zu gießen und über den Zwieback bzw. die Früchte gleichmäßig zu verteilen, worauf das Plafond in einen heißen Ofen gesetzt und in diesem solange belassen wird, bis die Füllung von allen Seiten goldgelb gebacken ist. Die fertige Füllung wird dann mit Zucker und Zimt bestreut, worauf aus ihr dann ebenfalls quadratische Schmarren ausgestochen werden. Auch die letzteren werden in Assietten, die auf mit Servietten belegte Schüsseln zu stellen sind, angerichtet und heiß zur Tafel gegeben.

390. Gries-Schmarren.

Crème au four de semoule.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Gries werden in 1/2 Liter Milch weich ausgequollen und nach Zusatz von 80 Gramm Butter und 80 Gramm Zucker auf Feuer durchgeröstet. Unter die kalt gewordene Masse wird noch das Gelbe von 6 Eiern mit etwas abgeriebener Schale 1 Zitrone gerührt und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern gezogen. Auch diese Masse wird auf einem mit geklärter Butter ausgegossenen heißen Plafond gleichmäßig verteilt und wie Apfelschmarren gebacken und angerichtet. Zu diesen Schmarren wird ein Himbeersaft mit Zucker als Sauce gegeben.

391. Kaiser-Schmarren.

Crème au four à l'imperial.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter und 180 Gramm Zucker werden in einem Napf mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig gearbeitet, dann mit der abgeriebenen gelben Schale von 2 Zitronen, 250 Gramm Mehl und 3/4 Liter Schlagsahne klar gerührt und schließlich mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern durchzogen. Diese Masse wird auf ein heißes, mit geklärter Butter stark ausgegossenes Plafond gleichmäßig verteilt und etwa 20—30 Minuten vor dem Servieren in einem ziemlich heißen Ofen von beiden Seiten goldgelb gebacken, worauf dieselben wie oben weiter behandelt und angerichtet werden. Eine leichte Aprikosensauce in Saucièren sowie Streuzucker in Assietten wird besonders gereicht.

392. Kapaunen-Schmarren.

Crème au four au chapon.

IN einem Napf werden 8 ganze Eier und das Gelbe von 4 Eiern mit etwas Salz sowie 250 Gramm Mehl und 1 Liter Milch klar geschlagen, worauf die erhaltene Masse in der bekannten Weise zu Schmarren gebacken wird. Kurz vor dem Anrichten wird das Fleisch eines gebratenen Kapauns grob gehackt und so zwischen die Schmarren sowohl wie oben über dieselben dick gestreut. Eine dünne englische Rumsauce wird in Saucièren zu den Schmarren besonders gereicht.

393. Reis-Schmarren.

Crème au four au riz.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Karolinenreis werden in viel Wasser und darauf mit zweimal soviel Milch als Reis nach Vorschrift weich gekocht. Sobald dies geschehen ist, werden 150 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker zugesetzt und dann der hiermit nochmals auf Feuer gut durchgezogene Reis in einen Napf geschüttet. Unter den abgekühlten Reis wird schließlich noch das Gelbe von 12 Eiern nach und nach gerührt sowie die gelbe abgeriebene Schale 1 Zitrone mit einigen feingeriebenen bitteren Mandeln und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern mit einigen Löffeln voll geschlagener Sahne gezogen. Diese Masse wird ebenfalls in ein mit geklärter Butter ausgegossenes heißes Plafond gefüllt und 1/2 Stunde lang gebacken und angerichtet.

Zu diesen Schmarren kann ein Kirsch- oder Himbeersaft mit Zucker in Saucièren besonders gegeben werden.

394. Terebesen-Schmarren.

Crème au four à la Terebesia.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter sind mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig zu rühren, worauf 100 Gramm Zucker, etwas abgeriebene gelbe Zitronenschale, 10 Löffel saure dicke Sahne und zuletzt der von dem Weißen von 12 Eiern festgeschlagene Schnee mit 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl zuzusetzen sind. Diese Masse wird in ein mit dünnem Blätterteig ausgelegtes Plafond gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen bei guter Unterhitze gebacken. Aus der fertigen Platte werden mit einem Ausstecher runde Scheiben ausgeschnitten, die stark mit Zucker bestäubt, mittels eines glühenden Eisenstabes kreuzweis gemustert und darauf auf einer heißen, mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet werden. Eine Vanillen- oder je nach Belieben auch eine andere Sauce wird besonders gegeben.

395. Tiroler Schmarren.

Crème au four à la tyrolienne.

IN einem Napf werden 8 ganze Eier und das Gelbe von 4 Eiern mit 1 Liter Milch und 250 Gramm Mehl unter Beigabe von etwas Salz klar geschlagen, unter das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern gezogen, worauf die erhaltene Masse in ein mit geklärter heißer Butter

ausgegossenes Plafond gefüllt und in diesem in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken wird. Diese Schmarren werden ausgestochen und mit Zucker bestäubt heiß zur Tafel gegeben, während eine Vanillensauce in Saucièren besonders gereicht wird.

396. Schokoladen-Profitrollen.

Profitrolles au chocolat.

EIN viertel Liter Milch ist mit 200 Gramm Butter aufzukochen und dann mit 250 Gramm Mehl trocken abzurösten, worauf nach und nach 10 ganze Eier zugerührt werden. Aus dieser gut ausgekühlten Masse werden auf einem leicht mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestreutem Blech ganz kleine Tuppen aufgesetzt, die mit Ei zu bestreichen und in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb und krösch zu backen sind. Kurz vor dem Anrichten werden diese Profitrollen mit einer Schokoladencreme (Abteilung III) oder festgeschlagener Vanillensahne gefüllt und in silberne Kasserollen gelegt, die auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt werden. Erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel werden die Profitrollen mit einer heißen, gut deckenden Schokoladensauce übergossen, die auch mit ein wenig Sahne verdünnt in Saucièren besonders gegeben wird.

397. Russische Profitrollen.

Profitrolles à la russe.

IN einer Kasserolle ist 1/4 Liter Milch mit 150 Gramm Butter aufzukochen und dann mit 220 Gramm Mehl und 10 Gramm Zitronenzucker trocken abzurösten, worauf nach und nach 7 Eier in der Mischung klar zu rühren sind. Von dieser Masse werden Kugeln wie große Erbsen geformt, die in heißem Fett gut ausgebacken und dann auf ein Gitter oder Sieb zum Ablaufen des Fettes gelegt werden. Die gebackenen Profitrollen werden in eine silberne Kasserolle gefüllt, die auf eine mit einer Serviette belegte warme Schüssel gesetzt und kurz vor dem Anrichten mit einer heißen von Sauternewein hergestellten Weinschaumsauce (Abteilung III) übergossen wird.

398. Schwedische Apfel-Becher.

Petits caisses de pommes à la suédoise.

EINEINHALB Kilo geschälte säuerliche Äpfel werden je in 4 Teile zerlegt und in kurze Scheiben geschnitten, die in starkem Vanillensirup mit 125 Gramm Butter weich zu dämpfen und dann auf ein Sieb zu

schütten sind. Gleichzeitig werden je 7 Dariolbecher voll Sahne und Milch mit dem Gelben von 12 Eiern sowie 4 ganzen Eiern, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebener gelber Zitronenschale und einer Prise Zimt klar gearbeitet und durch ein Sieb gegossen.

Diese Masse wird mit den trocken abgelaufenen Äpfeln in 30 mit Butter ausgestrichene Dariolformen gefüllt und darauf in einem Wasserbade etwa 20—25 Minuten lang gar gemacht. Sobald die wie die gestockte Creme (Abteilung I) in den Bechern gar gewordenen Füllungen ziemlich erkaltet sind, werden dieselben auf eine Schüssel oder Assiette gestürzt und mit feingeschnittenen und gerösteten Mandeln überstreut. Die lauwarm zur Tafel zu gebenden Becher werden mit einer nach folgender Anordnung zusammenzusetzenden Sauce übergossen, die außerdem auch in Saucièren besonders gegeben wird.

Der von den Apfelscheiben abgelaufene Sirup wird mit etwas Sahne, Weißwein, Kognak und Aprikosen-Marmelade aufgekocht und mit dem Gelben von 2 Eiern abgezogen, worauf unter denselben noch etwas heiße braune Butter klar gezogen, das Ganze durch ein Sieb gegossen und lauwarm zur Tafel gegeben wird.

399. Schokoladen-Becher.

Petits caisses au chocolat.

UNTER 100 Gramm in einer Kasserolle warm erweichter und mit ein wenig warmem Wasser klargerührter Schokolade werden 100 Gramm Zucker mit Vanille, das Gelbe von 6 Eiern und ein ganzes Ei schaumig gearbeitet, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier unter das Ganze gezogen wird. Diese Schokoladenmasse wird in mit Butter leicht ausgestrichene porzellanene Kästchen oder Töpfchen gefüllt und in einem flachen Wasserbade etwa 10 Minuten lang in einem mittelheißen Ofen gebacken, wobei aber die Oberhitze nicht zu stark sein darf, bzw. durch Auflegen von Papier auf die Kästchen abgehalten werden muß. Die fertigen Becher, deren Füllung noch mit Vanillenzucker zu bestäuben ist, werden auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel zur Tafel gebracht.

400. Kleine Zitronen-Becher.

Petits caisses au citron.

EINE Zitronenauflaufmasse wird in kleine leicht mit Butter ausgestrichene Dariolbecher gefüllt und in einem flachen Wasserbade etwa 10 Minuten lang nach Vorschrift gebacken. Die Becher, deren Füllung noch mit

Zitronenzucker zu überstreuen ist, werden auf warmen, mit Servietten belegten Schüsseln zur Tafel gebracht.

401. Kaffee-Becher.

Petits caisses au café.

HUNDERT Gramm grob gemahlene Mokkabohnen müssen in $^2/_{10}$ Liter kochender Milch ziehen, währenddessen in einer Kasserolle 50 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl auf Feuer ein wenig angeröstet und darauf nach langsamem Zugießen der Kaffeemilch unter Zusatz von 80 Gramm Zucker klar gekocht werden. Unter diese etwas abgekühlte Mischung wird das Gelbe von 4 Eiern gerührt sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße der vier Eier klar gezogen, worauf die erhaltene Masse in leicht mit Butter ausgestrichene Porzellankästchen oder Töpfchen gefüllt und in einem flachen Wasserbade etwa 10 Minuten lang im Ofen gebacken wird. Diese Kästchen werden ebenfalls auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gegeben.

402. Reis-Becher.

Petits timbals de riz.

(Mit Abbildung.)

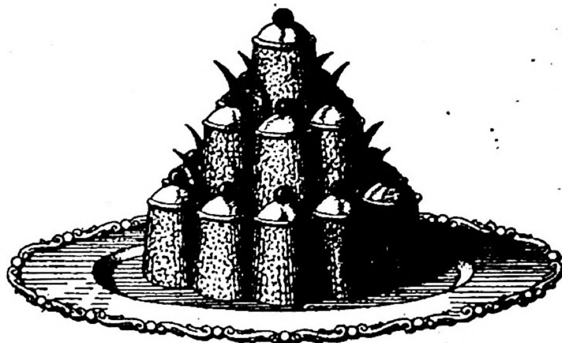
ZEHN kleine Weinpfirsiche werden wie zum Kompott hergerichtet und in leichtem Vanillensirup zum Marinieren gestellt. Gleichzeitig werden 200 Gramm Reis nach Vorschrift zubereitet und nach Durchziehen mit dem Gelben von 5 Eiern in gut mit Butter ausgestrichene kleine Dariolformen gefüllt. Diese werden zum Anziehen der Füllung etwa 10 Minuten lang in einer Kasserolle mit kochendem Wasser in den Ofen gestellt, worauf der Reis aus den Bechern gestürzt und zu je 9, 4 und 1 Stück übereinander angerichtet wird. Die einzelnen Stücke werden je mit einer Pfirsichhälfte belegt, während Angelikablätter und Glaskirschen zwischen dieselben gesteckt bezw. gelegt werden. Kurz vor dem Anrichten wird das Ganze mit dem mit ein wenig Marasquino versetzten Pfirsichsirup übergossen, der außerdem noch in Saucièren zur Tafel gegeben wird.

403. Malteser-Becher.

Petits caisses à la maltaise.

KLEINE Dariolbecher werden mit Napolitaineteig (Abteilung IV) ausgelegt, darüber mit Papier bedeckt und nach Einfüllung von Erbsen gebacken. Währenddessen werden 100 Gramm Reis nach Vorschrift

Warme süße Speisen.



No. 402. Reis-Becher.



No. 406. Jefferson-Äpfel.

HEINRICH KILLINGER. Leipzig und Nordhausen.

hergerichtet und unter denselben heiß das Gelbe von 5 Eiern gerührt, worauf nach dem Erkalten 50 Gramm mit ebensoviel Orangenzucker schaumig gerührte Butter zugesetzt und das Ganze mit 4 Löffeln Schlagsahne klar gerührt wird. Die noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen der 5 Eier durchzogene Masse wird in die ausgebackenen und mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichenen Becher gefüllt und auf einem hohen Randblech im Ofen etwa 10 Minuten lang aber nicht ganz durchgebacken. Die aus den Formen gestürzten Becher werden mit Aprikosen-Marmelade überzogen und leicht mit Früchten garniert auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet. Eine mit Mandelmilch und Curaçao versetzte Aprikosensauce wird zu den Bechern besonders gereicht.

404. Dauphine-Äpfel.

Pommes à la dauphine.

GESCHÄLTE und vom Kernhaus befreite Borsdorfer Äpfel sind weiß und weich zu kochen, dann in Vanillensirup zu marinieren und nach dem Ablaufen auf einem Siebe in einer mit Butter ausgestrichenen silbernen Kasserolle oder Assiette zu ordnen. Gleichzeitig sind in einem Napf 75 Gramm Mehl mit dem Gelben von 5 Eiern, $^{1}/_{10}$ Liter Sahne und $^{2}/_{10}$ Liter Milch klar zu rühren und darunter unter Zusatz von etwas Zitronenzucker das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 5 Eier zu ziehen. Mit dieser Masse ist die Kasserolle mit den Äpfeln zu füllen, worauf dieselbe in ein Plafond mit kochendem Wasser gesetzt und ihre Füllung im Ofen gar gemacht wird. Die fertig gebackenen Äpfel werden mit Zucker bestäubt, der mit einer Glasierschaufel abzuglänzen ist, und dann auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gebracht. Eine Aprikosensauce mit Mandelmilch wird besonders gegeben.

405. Glasierte Äpfel.

Pommes glacées.

GROSSE Äpfel (Calville oder Reinetten) werden rund geschält, vom Kernhaus befreit und recht weiß und weich gekocht, wobei sie aber ganz bleiben müssen. Die zum Abkühlen und Ablaufen auf ein Sieb gebrachten Äpfel werden alsdann auf ein stark mit Butter bestrichenes Plafond gesetzt, mit dickem Vanillensirup übergossen und zum allmählichen Glasieren in den Ofen gebracht. Hierbei werden dieselben mittelst Löffels mit ihrem eigenen Saft übergossen, sodaß sie einen vollständigen Geleeüberzug bekommen. Gleichzeitig wird aber auch etwas gebräunte heiße Butter

sowie schließlich noch dünne Aprikosen-Marmelade auf die Äpfel gefüllt. Dieselben werden auf einem von festem Reis herzustellenden Sockel angerichtet und zwischen sie in Butter gebratene und mit Zucker glasierte Weißbrotschnitte gelegt, worauf das Ganze mit einer mit gebräunter heißer Butter versetzten Aprikosensauce übergossen wird.

406. Jefferson-Äpfel.

Pommes à la Jefferson.

(Mit Abbildung.)

IN einem halben Liter Milch und 1/10 Liter Sahne sind 60 Gramm Zucker mit 1/2 Schote Vanille aufzukochen und dann mit 80 Gramm Mehl sämig zu machen, worauf das mit etwas Sahne klar gemachte Gelbe von 5 Eiern sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern noch unter die Mischung zu ziehen ist.

Gleichzeitig sind kleine weiße, zum Kompott hergerichtete und in Vanillensirup marinierte Äpfel nach dem Ablaufen bezw. Trocknen auf einem Sieb in Viertel zu zerschneiden und mit der zubereiteten Masse in gebutterte und mit feinen Makronenbröckeln ausgestreute kleine Dariolformen einzusetzen, die in Kasserollen mit kochendem Wasser zu stellen und etwa 20 Minuten lang zum Garwerden der Füllung im Ofen zu belassen sind. Währenddessen ist von Mürbeteig eine Platte mit einem 2 1/2 Zentimeter hohen, sauber gekniffenen Rand zu formen und blind abzubacken (Abteilung IV). Diese Platte wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, worauf die Füllungen mit den Äpfeln aus den Bechern gestürzt und auf die Platte am Rand aufgestellt werden, während in die Mitte derselben die übrige ebenfalls zuvor gar gemachte Creme mit geschnittenen Kompottäpfeln gefüllt wird. Zur Garnitur des Ganzen können rotes Apfelgelee und Angelikablätter benutzt werden.

407. Mannheimer Äpfel.

Pommes à la Mannheim.

ZWÖLF bis fünfzehn mittelgroße, geschälte, säuerliche Äpfel werden in Hälften geschnitten, vom Kernhaus befreit und wie Kompott weich gemacht, worauf sie in Zitronensirup mariniert und nach dem Trockenlaufen auf einem Sieb auf ein reichlich mit Butter bestrichenes Plafond gelegt werden. Außerdem sind 200 Gramm Butter mit 120 Gramm Zucker schaumig zu rühren und darunter nach und nach das Gelbe von 12 Eiern sowie 120 Gramm rohe gestoßene Mandeln und schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 12 Eier klar zu ziehen. Mit dieser Masse sind die Äpfel zu überdecken und darauf in einem gelind geheizten Ofen

langsam gar zu backen. Die Äpfel sind mit Zimtzucker zu überstreuen und in Assietten oder silbernen Kasserollen anzurichten, die auf mit Servietten belegte warme Schüsseln gestellt werden. Eine mit Ei abgezogene Apfel- oder Zimtsauce wird besonders gegeben.

408. Nesselrode-Äpfel.

Pommes à la Nesselrode.

VON 1 Kilo säuerlichen Äpfeln ist unter Zusatz von 500 Gramm Zucker und 1 Schote Vanille eine gut verkochte Marmelade herzurichten. Darauf sind in einer Schüssel 200 Gramm Butter zu Sahne zu rühren, welcher nach und nach 1 ganzes Ei sowie das Gelbe von 12 Eiern und, sobald die Masse schaumig geworden ist, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, die Apfel-Marmelade und 200 Gramm gestoßene Makronen zuzusetzen sind. Die ganze klar durcheinander gearbeitete Masse wird dann in mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Makronenpulver bestäubten Charlotteformen in eine zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllte Kasserolle gesetzt und in dieser in einem gelind geheizten Ofen gar gemacht. Erst kurz vor dem Anrichten wird die Speise behutsam auf eine warme Schüssel gestürzt und mit einer mit Mandelmilch verdünnten Aprikosensauce übergossen, die gleichzeitig in Saucièren besonders gereicht wird.

409. Äpfel auf Pariser Art.

Pommes à la parisienne.

AUF einen Genoiseboden, der mit Kirschwasser leicht zu tränken ist, wird eine kleine Kuppel von vanilliertem Reis gesetzt, die mit halben in Vanillensirup weich gezogenen Äpfeln umlegt wird. Mit einer festen Baisermasse werden nun mittels einer Sterntülle die Äpfel umspritzt, der Reis garniert und dem Ganzen dann im Ofen etwas Farbe gegeben. Beim Anrichten sind die Äpfel mit dickem Apfelsaft zu überdecken und der Reis ist mit in dickem Zucker gehaltenen roten Kirschen zu umlegen.

Birnen auf Pariser Art,
Aprikosen auf Pariser Art,
Pfirsiche auf Pariser Art usw.

werden auf gleiche Art hergerichtet.

410. Richelieu-Äpfel.

Pommes à la Richelieu.

ZEHN kleine geschälte und vom Kernhaus befreite Caville-Äpfel werden weiß und weich gekocht und nach dem Abkühlen in Vanillensirup mariniert. Währenddessen werden mittelst eines großen Ausbohrers aus

größeren geschälten Äpfeln Kugeln ausgedreht, die ebenfalls weiß und weich zu kochen, nach dem Abkühlen aber in rotgefärbtem Sirup zu marinieren sind. Von einer festeingekochten Apfelmarmelade wird alsdann auf einer Schüssel eine Platte im Durchmesser von 16 Zentimeter geformt, an deren Außenrand auf der Schüssel selbst eine Bordüre von in Butter gebratenen kleinen musterartig geschnittenen Weißbrotschnitten mittelst eines aus Ei und Mehl hergestellten Klebestoffs aufgesetzt wird. Auf diese Platte werden die auf einem Sieb trocken abgelaufenen Äpfel im Kreise geordnet, während einzelne derselben in der Mitte übereinander gestellt, mit einer Mandelcreme (Abteilung III) überzogen und mit den roten Apfelkugeln und Angelika garniert werden. Auf die nach oben zu richtende Kernhausöffnung der im Kreise stehenden Äpfel ist je eine große Glaskirsche zu legen.

Eine sogenannte Richelieusauce, aus einer leicht mit Ei abgezogenen Apfelsauce mit feingeschnittenen in Marasquino marinierten Ananas- und Kirschenfilets bestehend, wird zu der Speise in Saucièren besonders gereicht.

411. Sizilianische Äpfel.

Pommes à la sicilienne.

KLEINE säuerliche Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und zum Kompott hergerichtet. Außerdem werden von der Schale befreite und abgezogene Maronen weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Vanillensirup kurz gedämpft und darauf mit ganz feingeschnittenen eingemachten Orangenschalen, einer Handvoll weichgekochter Korinthen und etwas Marasquino durchgearbeitet. Von gerösteten Brotschnitten ist dann auf einer Schüssel mittelst eines von Ei und Mehl hergestellten Klebestoffs eine Bordüre aufzusetzen und in diese ein Boden von Maronenmasse zu streichen, welcher darauf mit den auf einem Sieb trocken abgelaufenen und mit Johannisbeergelee gefüllten Äpfeln abwechselnd mit Apfelsinenscheiben und Maronenmasse gefüllt wird. Nachdem dann die Füllung der Bordüre mit Maronenmasse bedeckt und mit Aprikosenmarmelade überzogen sowie mit Baisermasse bestrichen und garniert ist, wird die Speise mit Zucker bestäubt und in einem gelind geheizten Ofen hellgelb gebacken. Die Baiserdecke ist schließlich noch mit rotem Apfelgelee zu garnieren und mit einer mit Ei abgezogenen Apfelsauce zur Tafel zu bringen.

412. Thüringer Äpfel.

Pommes à la Thuringe.

FÜNFZEHN geschälte und vom Kernhaus befreite Borsdorfer Äpfel sind in Wasser mit Zitronensaft weiß und weich zu kochen und nach dem Abkühlen in leichtem Zitronensirup zu marinieren.

Diese Äpfel sind zunächst zum Trockenlaufen auf ein Sieb zu bringen und dann in eine stark mit Butter ausgestrichene silberne Kasserolle oder Assiette zu legen. Gleichzeitg sind in einem Napf $^1/_2$ Liter Milch und $^1/_{10}$ Liter Schlagsahne mit 100 Gramm Reismehl und dem Gelben von 8 Eiern klar zu schlagen. Mit dieser Masse werden die Äpfel übergossen und in den in ein Plafond mit heißem Wasser gesetzten Kasserollen in einem nicht zu heißen Ofen gar gemacht. Die fertige Speise wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehackten Makronen überstreut.

413. Ananas-Krusten.

Croutes à l'ananas.

EIN Savarinteig ist wieder in glatten Rinnen auszubacken und dann wie zu Mandelkrusten herzurichten. Außerdem wird aber von einer geschälten, halbierten und vom Kernhaus befreiten frischen Ananas die eine Hälfte in Scheiben, die andere in feine Filets geschnitten, die mit heißem Vanillensirup übergossen werden und in diesem erkalten müssen. Außerdem wird von 50 Gramm Zucker, 50 Gramm Mehl, dem Gelben von 8 Eiern, 2 ganzen Eiern und dem Ananaszucker unter Zusatz von ein wenig Schlagsahne eine glatte Creme hergerichtet, die mit den Ananasfilets durchzogen und dann bis zum Anrichten warmgestellt wird. Schließlich wird von Marzipan auf einer Schüssel ein Rand von 16 bis 18 Zentimeter Durchmesser geformt, in welchem die Krusten schräg übereinandergreifend kreisförmig gelegt werden, während in ihre Mitte die Ananascreme mit zwei Krusten gefüllt wird. Auf die Creme sind die Ananasscheiben in Form einer Rose zu garnieren. Aus dem Rest der Creme ist durch Verdünnen mittelst Schlagsahne eine Sauce anzurichten.

414. Indische Krusten.

Croutes à l'Indienne.

WEISSBROTSCHEIBEN werden wie zu Malagakrusten zubereitet und gebraten. Alsdann werden 250 Gramm indischer Reis in viel Wasser mit dem Saft einer Zitrone weich gekocht, nach dem Abkühlen trocken ab-

gegossen und mit Vanillensirup und Weißwein etwas kurz gedämpft. Gleichzeitig werden 100 Gramm eingemachter Ingwer und 100 Gramm weichgekochtes Zitronat in Größe der Reiskörner geschnitten, und mit diesem unter Zusatz von ein wenig Aprikosen-Marmelade gemengt. Die innen mit Marmelade zu überziehenden Krusten sind nunmehr mit dem Reis zu füllen und dann auf einem garnierten Reissockel zum Kreise zusammenzustellen, in dessen Mitte der übrige Reis gefüllt und mit Orangenscheiben garniert wird. Ein mit Mandelmilch und Ingwerfilets versetzter Orangensirup wird als Sauce gegeben.

415. Kirschen-Krusten.

Croutes aux cerises.

(Mit Abbildung.)

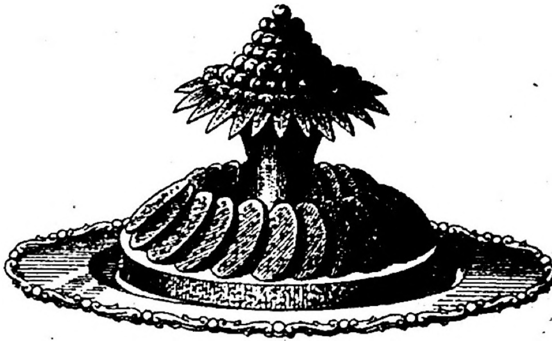
IN gleicher Weise wie zu Mandelkrusten hergerichtete Krusten sind auf einem Reissockel, der mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit grob gehackten Pistazien bestreut ist, kranzförmig zusammenzusetzen. In die Mitte desselben ist eine von Mürbeteig (Abteilung IV) gebackene und mit Marzipan garnierte Vase zu stellen, in welche mit klarer Aprikosensauce gebundene Kirschen gefüllt sind. Eine mit Kirschwasser versetzte Aprikosensauce ist besonders zu reichen.

416. Malaga-Krusten.

Croutes à la malagaise.

VON englischem Kastenbrot sind $1^1/_2$ Zentimeter starke Scheiben von 6 Zentimeter Durchmesser auszustechen und mit einem kleineren Ausstecher etwas einzuschneiden, worauf sie in geklärter Butter goldgelb gebraten, ausgehöhlt und mit Zucker bestäubt werden, der im heißen Ofen oder mittels einer glühenden Glasierschaufel abzuglänzen ist. Gleichzeitig wird eine Mandelcreme (Abteilung III) zubereitet, die mit einem in Malaga marinierten Fruchtgemenge von entsteinten und geschnittenen Malagarosinen, Zitronat, Ananas und Glaskirschen durchzogen wird. Mit dieser Creme werden die innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen Krusten gefüllt und dann auf einem Reissockel kreisförmig angerichtet, worauf in die Mitte die übrige Creme gefüllt und mit in Malaga weich gekochten entsteinten Malagarosinen belegt wird. Eine englische Malagasauce (Abteilung III) wird besonders gereicht.

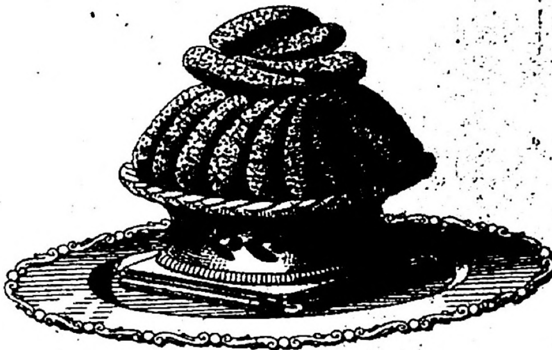
Warme süße Speisen.



No. 415. Kirschen-Krusten.



No. 441. Englische Törtchen (Mince-Pie).



No. 449. Bananen-Kruspeln.

417. Mandelkrusten mit Früchten.

Croutes aux Fruites.

MIT Butter ausgestrichene Blechrinnen sind bis zu einem Drittel ihrer Höhe mit einem Savarinteig (Abteilung IV) zu füllen, der nach dem Aufgehen bis zum Rande in einem ziemlich heißen Ofen recht krösch zu backen ist. Die ausgekühlten Savarinrinnen sind in 6 Millimeter starke Scheiben zu schneiden und mit Aprikosen-Marmelade stark zu bestreichen. Gleichzeitig sind 250 Gramm abgezogene, trockene süße Mandeln zu hacken sowie mit 200 Gramm vanilliertem Zucker und dem zur Bindung nötigen Eiweiß zusammenzurühren. Mit dieser Mischung sind die Scheiben zu bedecken, dann auf ein sehr stark mit Butter bestrichenes Randblech zu legen, mit Zucker zu bestäuben und in einem Ofen mit guter Unterhitze goldgelb zu rösten. Zuvor ist aber noch ein Reissockel von 16 Zentimeter Durchmesser und 2 Zentimeter Höhe herzustellen, dessen Rand mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und mit gehackten gerösteten Mandeln zu bestreuen ist. Auf diesen Sockel wird von den Krusten schräg übereinandergreifend ein Kranz gelegt, in dessen Mitte ein nach Vorschrift hergerichteter Reis gefüllt wird, der oben mit 4 verschiedenen Sorten Kompottfrüchten garniert wird. Eine mit Mandelmilch und brauner Butter versetzte Aprikosensauce wird besonders gegeben.

418. Portugiesische Krusten.

Croutes à la portugaise.

ZWANZIG von feinem Savarinteig herzurichtende Mandelkrusten sind wieder schräg übereinandergreifend kreisförmig auf einem flachen Reissockel zusammenzusetzen und dann auf einer Schüssel warm zu stellen. Gleichzeitig ist eine Vanillencreme (Abteilung III) herzurichten, der kleinwürflig geschnittene eingemachte Maronen, eingemachte Orangenschalen und Glaskirschen zuzusetzen sind. Diese Creme ist in das Innere des Krustenkreises zu füllen und darauf mit eingemachten Maronen doppelreihig zu belegen, während eine Krone von Angelikablättern mit Glaskirschen gefüllt in die Mitte gesteckt wird. Ein mit Mandelmilch und Orangenblütenwasser verdünntes Maronenpüree wird in Saucièren besonders gereicht.

419. Russische Krusten.

Croutes à la russe.

VON englischem Kastenbrot werden 6—7 Millimeter starke und 4 Zentimeter im Durchmesser runde Scheiben ausgestochen, die mit 1/4 Liter Rotwein, der mit dem Gelben von 5 Eiern, 60 Gramm Zucker und dem

Saft einer Zitrone klar gemacht ist, übergossen und in demselben $^1/_4$ Stunde lang belassen werden. Darauf sind die Scheiben in geriebenen Makronen zu wälzen und in geklärter Butter langsam goldgelb und knusprig zu braten, worauf sie mit einer russischen Aprikosenmarmelade stark bestrichen und auf einer Schüssel hochstehend zu einem Kranz zusammengestellt werden. In die Mitte des letzteren werden mittelst Aprikosenmarmelade gebundene Früchte gefüllt, worauf das Ganze dann mit einer Baisermasse überzogen und garniert wird. Die so vorbereiteten Krusten sind noch leicht mit Zucker zu bestäuben und dann in einem gelind geheizten Ofen hellgelb zu backen. Unmittelbar aus dem Ofen heraus müssen die Krusten, die noch mit Früchten garniert werden können, zur Tafel gegeben werden. Eine Aprikosensauce mit Mandelmilch und Kirschwasser gemischt ist besonders zu reichen.

420. Sizilianische Krusten.

Croutes à la sicilienne.

IN gleicher Weise wie zu Mandelkrusten zubereitete Krusten, jedoch von ovaler Form, und zwar 5 Zentimeter Breite und 8 Zentimeter Länge sind in einem Marzipanrand hochstehend im Kreise anzurichten, indem zwischen je 2 derselben eine Scheibe Ananas von derselben Größe gelegt wird. Außerdem werden Äpfelscheiben mit Weißwein, Butter, Zucker und Rosinen kurz gedämpft und mit einigen kleinen ausgeschnittenen Apfelsinen und Maronen durchzogen. Diese Masse wird in die Mitte der entstandenen Bordüre gefüllt und hoch dressiert, dann mit Baisermasse bedeckt und, mit Zucker bestäubt, in einem gelind geheizten Ofen flüchtig hell gebacken. Vor dem Anrichten wird noch ein Kranz von in Viertel zerlegten Kompottäpfeln, deren eine Hälfte rosa gefärbt ist, rot und weiß abwechselnd garniert, während zwischen die Äpfel Angelikablätter gesteckt und die Krusten mit Apfelgelee belegt werden. Eine mit Ei abgezogene und mit Marasquino versetzte Apfelsauce wird besonders gegeben.

421. Turiner Krusten.

Croutes du Turine.

VON englischem Kastenbrot sind 1 Zentimeter starke Scheiben von 6 Zentimeter Durchmesser auszustechen, die in vanillierter Sahne zu weichen und in geriebenen Makronen stark einzuwälzen sind, worauf sie mit Ei und weißer geriebener Semmel überdeckt in geklärter Butter von beiden Seiten goldgelb gebraten werden. Diese Scheiben werden mit

Vanillenzucker bestäubt, der mittelst eines heißen Glasiereisens abgeglänzt wird, und dann auf einem flachen Reissockel zum Kreis zusammengesetzt. Nachdem noch jede Scheibe mit einer starken Johannisbeergeleerosette belegt ist, wird in die Mitte des Kreises ein mit Mandelcreme gemengter leichter Sahnenreis nach Vorschrift gefüllt, der mit Früchten garniert wird. Ein nicht zu süßer Himbeersaft wird in Saucièren besonders gereicht.

422. Apfel-Strudel.

Couronne aux pommes.

VON 500 Gramm Mehl und 40 Gramm Butter ist unter Zusatz von entsprechend zu bemessenem heißen Wasser ein Teig von mittlerer Festigkeit zu arbeiten, der zunächst einige Zeit ruhen muß. Währenddessen werden geschälte Äpfel in kleine Scheiben geschnitten und in Rum mit Zucker und fein gehackter Zitronenschale mariniert. Alsdann wird der Teig dünn ausgerollt und auf ein Tuch gelegt, auf welchem er noch dünner ausgezogen wird. Auf diese so erhaltene Teigplatte werden die marinierten Äpfelschnitte verteilt, zwischen welche Sultaninen und klein geschnittene, in Butter geröstete und mit Vanillenzucker bestäubte Weißbrotschnitten gestreut werden, worauf alles mit Hilfe des Tuches in die Platte eingerollt wird. Der so erhaltene Strudel wird in eine mit Butter ausgestrichene Blechringform gelegt und in einem gelind geheizten Ofen gebacken. Zu dem mit Zucker zu bestreuenden und heiß zur Tafel zu gebenden Strudel gehört nach dem Original zwar keine Sauce, doch wird vielfach die Beigabe einer mit Ei abgezogenen und mit heißer brauner Butter versetzten Apfelsauce gewünscht, die den Geschmack der Speise noch heben soll.

423. Schokoladen-Strudel.

Couronne à la crème au chocolat.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker und 125 Gramm gestoßene süße Mandeln werden mit dem Gelben von 5 Eiern schaumig gerührt und dann mit 100 Gramm geriebener Schokolade und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern durchzogen. Mit dieser Masse wird wieder ein auf einem Tuch dünn ausgezogener Strudelteig gleichmäßig bestrichen, der nach dem Zusammenrollen aber in 4 Zentimeter breite Stücke geschnitten wird. Diese werden an den Seiten mit Ei bestrichen und in siedendem Wasser 8 Minuten lang gar gekocht, worauf sie nach dem Ablaufen des Wassers in eine silberne Kasserolle gelegt und mit einer Schokoladensauce übergossen werden, die außerdem noch in Saucièren gegeben wird.

424. Gasteiner Strudel.

Couronne du Gastein.

VON 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker ist unter Zusatz von 35 Gramm Hefe ein feiner Hefenteig (Abteilung IV) herzurichten, der nach dem Aufgehen 8 Millimeter stark auszurollen ist. Gleichzeitig werden 100 Gramm gestoßene Mandeln mit 100 Gramm Zucker und dem Gelben von 6 Eiern schaumig gerührt und darunter das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern gezogen. Diese Masse ist gleichmäßig auf den ausgerollten Hefenteig zu verteilen und mit 150 Gramm gesäuberten Rosinen und 125 Gramm klein geschnittenem, weich gekochtem Zitronat zu bestreuen, worauf das Ganze zusammengerollt und in einer mit Butter ausgestrichenen Blechringform etwa eine Viertelstunde lang in einem mittelheißen Ofen gebacken, dann mit $^3/_4$ Liter heißer gesüßter Vanillenmilch übergossen und schließlich nochmals 20 Minuten lang fertig gebacken wird. Dieser Strudel wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und mit Vanillenzucker bestäubt, während eine leichte Mandelmilch- oder Vanillensauce besonders gereicht wird.

425. Rahm-Strudel.

Couronne à la crème.

ZWEIHUNDERT Gramm Butter und 125 Gramm Zucker werden schaumig gerührt und dazu nach und nach 3 ganze Eier sowie das Gelbe von 4 Eiern gesetzt, worauf unter die Masse noch die abgeriebene gelbe Schale von 2 Zitronen, 100 Gramm geriebenes Weißbrot, $^1/_4$ Liter geschlagene Sahne sowie 125 Gramm Korinthen und Sultaninen gezogen werden. Mit dieser Masse wird ein auf einem Tuch zu einer dünnen Platte ausgezogener Strudelteig, der zuvor noch mit Butter zu betupfen ist, bestrichen, worauf die Platte zusammengerollt, gebacken und angerichtet wird. Zu diesem Strudel kann eine mit ein wenig Marasquino versetzte Vanillensauce gegeben werden.

426. Saurer Rahm-Strudel.

Couronne à la crème aigre.

SIEBZIG Gramm Butter werden mit 70 Gramm Mehl in einer Kasserolle auf Feuer leicht angeröstet, mit $^3/_{10}$ Liter kochender Milch übergossen und mit dieser klar gekocht, worauf das Gelbe von 14 Eiern, $^1/_2$ Liter dicke saure Sahne, etwas Salz und 50 Gramm Zucker unter die Masse klar gerührt und schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße

von 10 Eiern noch unter dieselbe gezogen wird. Auch diese Masse wird auf einem recht dünn ausgezogenen Strudelteig gleichmäßig verteilt und mit Biskuitbrödeln und Rosinen bestreut, worauf wieder die Platte zusammengerollt und in einer mit Butter ausgestrichenen Blechringform etwa 40 Minuten lang in einem gelind geheizten Ofen gebacken wird. Der Strudel wird heiß mit einer Vanillensauce zur Tafel gegeben.

427. Bayrische Äpfel-Klöße.

Quenelles bavaroises aux pommes.

AUS einer Kartoffelkloßmasse sind Stückchen abzuteilen, die mit feingeschnittenen und mit etwas Zucker gemischten Äpfeln zu füllen und dann wie kleine Brote zu formen sind. Diese brotartigen Klöße werden auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, selbst noch reichlich mit Butter bestrichen und dann in einem heißen Ofen gebacken. Die nach Entnahme aus dem Ofen noch einmal mit Butter zu bestreichenden Klöße werden mit geschnittenen, in einer Speckmehlsauce weich gedämpften Äpfeln zur Tafel gegeben.

428. Pommersche Äpfel-Klöße.

Quenelles pommerains aux pommes.

EIN Kilo geschälte, säuerliche Äpfel werden in kleine dicke Scheiben geschnitten, mit $^1/_2$ Liter Milch, etwas Zucker und der feingehackten Schale einer Zitrone, 400 Gramm geriebenem Weißbrot sowie mit dem Gelben von 6 Eiern, 50 Gramm heißer brauner Butter und dem zu Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern zu einem festen Teig verarbeitet. Von demselben werden kleine Klöße geformt, die in leicht gesalzenem Wasser gar gemacht, mit Zucker bestreut und mit einer Weinsauce zur Tafel gegeben werden.

429. Gebackene Klöße.

Quenelles frits.

VON einem zarten Dampfnudelteig werden kleine Bälle geformt, die wie Pfannkuchen auf ein bemehltes Tuch an einen warmen Ort zum Aufgehen gelegt werden. Sobald angenommen werden kann, daß dies bis zu $^3/_4$ geschehen ist, werden die Bälle in einer Kasserolle mit heißem Backfett von beiden Seiten schön goldgelb gebacken und dann mit einer Frucht- oder Eiersauce warm zur Tafel gebracht.

430. Großer Hefenkloß.

Grand quenelle à la levure.

VON 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 30 Gramm Hefe, der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone, einer Prise Salz, dem Gelben von 8 Eiern und Milch ist ein ziemlich fester Hefenteig anzusetzen, der tüchtig durchgären muß und so in ein mit Butter bestrichenes und darüber mit Mehl bestäubtes Leinentuch zu binden ist, so daß noch Platz zum Aufgehen des Teiges bleibt. Ist der Teig so weit aufgegangen, daß das Tuch gefüllt ist, wird er etwa $^3/_4$ Stunden lang in etwas gesalzenem kochenden Wasser gar gemacht. Der fertige Kloß wird beim Servieren mit sogenannter Lerchensemmel (d. i. geriebenes, in Butter braun geröstetes Weißbrot) bestreut und zu ihm eine durch ein Sieb gestrichene Pflaumensauce gegeben.

431. Hefenklöße.

VON 500 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker, der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale einer halben Zitrone, einer Prise Salz, 3 ganzen Eiern, 30 Gramm Hefe und Milch ist ein Pfannkuchenteig herzurichten, der tüchtig durchgären muß. Von diesem Teig werden kleine Bälle auf ein mit Mehl bestäubtes Leinentuch gebracht und mit einem Leinentuch bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann ist ein Geschirr mit Wasser mit einem Leinentuch zu überspannen und auf Feuer zu setzen. Sobald das Wasser kocht, werden die aufgegangenen Bälle auf das gespannte Tuch gelegt und mit einem hohlen Gefäß so überstülpt, daß der Dampf nicht entweichen kann. Nach 8 Minuten sind die Klöße gar und werden sofort mit einer Obstsauce serviert.

432. Kartoffel-Klöße.

Quenelles de pommes de terre.

EIN Kilo geschälte Kartoffeln, die Tags vor ihrer Verwendung schon gekocht sein müssen, werden locker gerieben und mit 125 Gramm warmer etwas braun angelassener Butter, je einer Prise Muskatnuß und Salz, dem Gelben von 3 Eiern sowie 3 ganzen Eiern klar gemacht und dann noch mit zwei bis drei Eßlöffeln voll feinem Gries tüchtig durchgearbeitet. Da je nach der Art der Kartoffeln die Bindefähigkeit der Masse verschieden ist, so kann, falls die Probe nicht genügt, noch durch Zusatz von Gries nachgeholfen werden, welcher den Kloß trocken und kurz macht.

Kleine, rund geformte Klöße von dieser Masse, die mit kleinwürflig geschnittenem und in Butter geröstetem Weißbrot gefüllt werden können, werden wie die unter No. 428 beschriebenen Klöße in leicht gesalzenem Wasser gar gemacht und mit frischem in Specksauce gekochten Obst oder einer beliebigen Mussauce zur Tafel gegeben.

433. Kirschen-Klöße.

Quenelles aux cerises.

FÜNFHUNDERT Gramm schwarze saure Kirschen werden entsteint, mit Zucker und etwas Zimt weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und nach dem Erkalten und Trockenlaufen wie die Äpfel zu Pommerschen Äpfelklößen unter Benutzung gleicher Zutaten zu einem ziemlich trocknen Teig verarbeitet. Auch die aus diesem zu fertigenden Klöße sind in leicht gesalzenem Wasser gar zu machen, mit Zucker zu bestäuben und mit einer mit Reismehl abgezogenen Kirschsauce, zu welcher der zurückgebliebene Saft der Kirschen verwendet werden kann, zur Tafel zu geben.

434. Quark-Klöße.

FÜNFUNDSIEBZIG Gramm Butter werden schaumig gerührt und dann nach und nach mit 4 ganzen Eiern und 300 Gramm klar gerührtem Quarkkäse durchgearbeitet. 5 von der Kruste befreite und in Würfel geschnittene Milchbrote, die mit Milch anzufeuchten sind, werden unter Zusatz von etwas Mehl mit der gerührten Masse zu einem Teig zusammengearbeitet. Die hieraus zu formenden Klöße werden in leicht gesalzenem Wasser gar gemacht und dann mit geriebener und in Butter gerösteter Semmel angerichtet.

435. Weißbrot-Klöße.

Quenelles de pain blanc.

VIERHUNDERT Gramm Weißbrotkrume sind in Wasser einzuweichen, währenddessen 60 Gramm Butter, ein Eßlöffel voll Zucker, die auf einem Reibeisen abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone sowie das Gelbe von 5 Eiern mit etwas Salz in einem Napf schaumig zu rühren sind.

Mit dieser Masse wird die mittelst eines Leintuches ausgedrückte Weißbrotkrume mit zwei Eßlöffeln voll Mehl gut durchgemischt und dann das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern klar durchgearbeitet. Von dieser fertigen Masse werden mittelst eines Löffels Klöße geformt,

die in kochendem, leicht gesalzenem Wasser gar gemacht werden, und zu denen ein mit viel Flüssigkeit gekochtes Backobst oder beliebiges frisches Kompottobst zu geben ist.

436. Salzburger Nocken.

Gnoquies du Salzbourg.

EIN viertel Liter Milch ist mit 125 Gramm Butter aufzukochen und dann mit 100 Gramm Zucker und 250 Gramm Mehl trocken abzurösten, worauf nach und nach 3 ganze Eier, das Gelbe von 4 Eiern sowie schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern unterzurühren sind.

Aus dieser auf Eis kalt gewordenen Masse werden kurz vor dem Anrichten 1 Zentimeter starke und 4 Zentimeter lange Walzen geformt und darauf in Milch abgekocht. Gleichzeitig werden 120 Gramm Mehl und 60 Gramm Zucker mit Kochsahne dickflüssig angerührt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gleichmäßig in der Stärke von Papier aufgetragen. Diese Platte wird im Ofen goldgelb gebacken und darauf in 2 Zentimeter große Quadrate geschnitten, die Schmankerln genannt werden. Die in der Milch gargekochten Nocken werden nunmehr in silberne Kasserollen oder tiefe Assietten gelegt und mit einer heißen, wenig süßen und dünnen Vanillensauce übergossen (die von der Milch, worin die Nocken gekocht waren, hergerichtet werden kann), worauf sie noch mit den Schmankerln bestreut werden, die wieder stark mit Zucker zu bestäuben sind, der mit einer glühenden Glasierschaufel abzuglänzen ist. Die fertigen Kasserollen oder Assietten werden auf eine mit einer Serviette belegte warme Schüssel gesetzt und ohne Verzug zur Tafel gegeben.

Zu den Nocken kann, wenn auch nicht zum Original gehörig, eine leichte, wenig süße Vanillensauce gegeben werden.

Auch kann der Teig zu den Nocken auf eine andere Art zusammengesetzt werden, indem 1/4 Liter Milch mit 120 Gramm Butter aufgekocht und mit 50 Gramm Zitronenzucker sowie 200 Gramm Mehl abgeröstet wird, worauf nach und nach noch 5—6 Eier unter die Masse gerührt werden.

437. Vanillen-Nocken.

Gnoquies à la vanille.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden an einer kühlen Stelle zu Sahne gerührt, die unter allmählichem Zusatz des Gelben von 6 Eiern schaumig geschlagen wird. Nach etwa 20 Minuten langem Schlagen

werden dann noch 60 Gramm fein gesiebtes Mehl untergezogen und von der so erhaltenen Masse kleine Löffelklößchen geformt, die in kochendem Wasser mit einer Prise Salz gar gemacht werden, d. h. in demselben so lange belassen, bis sie durch und durch weißlich sind, also keinen eigelben Kern mehr zeigen. Das Wasser darf dabei nur sieden, aber nicht aufwellen. Mit den fertigen Klößchen werden silberne Kasserollen oder tiefe Porzellanassietten bis zu drei Viertel ihrer Höhe gefüllt, welche dann mit einer dicken Vanillensauce voll gegossen werden. Auf die letztere werden Schmankerln gestreut, die mit Zucker zu bestäuben sind, der mittelst einer glühenden Glasierschaufel abgeglänzt wird. Diese Nocken werden auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel zur Tafel gegeben.

438. Zimt-Nocken.

FÜNFUNDSIEBZIG Gramm schaumig gerührte Butter werden mit dem Gelben von 3 Eiern, $^1/_{10}$ Liter Milch und 160 Gramm feinem Gries verarbeitet und dann noch mit dem festgeschlagenen Weißen von den 3 Eiern klar gezogen. Die aus dieser Masse herzurichtenden Nocken werden in kochender Milch unter Zusatz von einer Messerspitze Zucker und Butter gar gemacht und dann mit Zucker und Zimt angerichtet.

439. Schwedische Apfelspeise.

Gâteau aux pommes à la suédoise.

GERIEBENE Schwarzbrotkrume wird mit Butter, Zucker und gestoßenem Zimt langsam abgedämpft. Desgleichen werden geschälte Äpfel in kurze Scheiben geschnitten und mit Butter, Zucker, Weißwein und Zitrone kurz gedämpft, worauf Sultaninen und Korinthen zugesetzt und das Ganze zum Erkalten gestellt wird. Mit dem Brot werden alsdann nicht zu hohe Sturz- oder Charlotteformen, die stark mit Butter ausgestrichen sind, etwa 1 Zentimeter stark ausgelegt und darauf lagenweise mit etwas geröstetem Brot abwechselnd mit den Äpfeln gefüllt, wobei das Brot den Abschluß bildet. Die krösch zu backende Speise wird auf eine glatte Schüssel gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit kleinen, weiß gebackenen Blättchen von dünn ausgerolltem Blätterteig (Abteilung IV) garniert. Geschlagene Sahne wird in Saucièren besonders gereicht.

440. Deutsche Eier.

Oeufs à l'allemand.

ZEHN große frische Eier werden mittelst eines scharfen Messers oben etwa 3 Zentimeter im Durchmesser kreisförmig eingeritzt, worauf der obere Teil abgehoben und der Inhalt ausgeschüttet wird, indem das Weiße

vom Gelben gesondert wird. Die geleerten Eischalen werden von der inneren Haut behutsam befreit und, nachdem sie ausgewaschen und abgetrocknet sind, auf Eierbecher mit der Öffnung nach oben gesetzt und warm gestellt. Nun wird das Gelbe von 10 Eiern mit $^{2}/_{10}$ Liter Sahne, je einer Prise frisch gestoßenem Zimt und Ingwer sowie ein wenig Zucker klar geschlagen, worauf die erhaltene Masse in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Kasserolle auf Feuer zu einem ganz leichten Rührei hergerichtet wird (d. h. die Masse darf nur beginnen anzusetzen, sodaß sie dabei flüssig und nur leicht verbunden mit einigen Rühreiflocken bleibt), dem schließlich noch einige kleine Biskuitwürfel zuzusetzen sind. Diese Mischung wird in die in den Bechern stehenden Eischalen gefüllt, mit ein wenig frisch gestoßenem Zimt bestreut und mit einem kleinen Berg von kleinwürflig geschnittenen Biskuits belegt. Diese Eier werden in den Bechern auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel oder aber auch auf einem silbernen Tablett warm zur Tafel gegeben.

441. Englische Törtchen (Mince-Pie).

Mispais anglais.

(Mit Abbildung.)

JE 125 Gramm Zitronat und eingemachte Pomeranzenschalen, beide weich gekocht, 500 Gramm gekochte Pökelrinderzunge, 500 Gramm gebratenes Rinderfilet und 10 geschälte Äpfel werden fein würflig geschnitten und mit je 500 Gramm gesäuberten Sultaninen und Korinthen, 500 Gramm ausgesuchtem, mit einer Handvoll Kassonadezucker, fein gewiegtem Rindernierenfett und der gehackten gelben Schale von einer Apfelsine und 2 Zitronen durcheinander gemengt, worauf nach Zusatz je eines Eßlöffels voll gestoßenen Zimts und Nelken, etwas Ingwers, Salz und Muskatnuß, $^{1}/_{2}$ Flasche Kognak, $^{1}/_{4}$ Flasche Rum und etwas Sahne das Ganze gut klar gearbeitet und dann einige Tage zum Durchziehen verschlossen kalt gestellt wird, und zwar je länger um so besser.

Gleichzeitig ist ein Blätterteig, der beim Backen nicht mehr stark aufgeht und ein Pieteig (Abteilung IV) herzurichten. Mit dem letzteren werden kleine, runde, flache mit Butter ausgestrichene Formen ausgelegt, die dann mit der durchzogenen Masse derart hochgefüllt werden, daß ein freier Rand vom Teig noch bleibt. Aus dem dünn auszurollenden Blätterteig werden darauf kannelierte runde Platten zum Decken ausgestochen, die in der Mitte mit einem kleinen Loch versehen werden und dann auf die mit Ei bestrichenen Teigränder als Deckel gelegt und an dieselben angedrückt werden. Um die obere Öffnung dieser Deckel sind dann kleine Rosetten von dem Blätterteig zu legen, worauf die Törtchen ganz

mit Ei bestrichen und in einem mittelheißen Ofen mit guter Unterhitze krösch gebacken werden. Die fertigen Törtchen werden mit einer leichten dünnflüssigen, mit Rum versetzten Aprikosensauce gefüllt und auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet, während ein brennender Rumsirup in Saucièren besonders gereicht wird, der aus dünnem Läuterzucker und soviel Rum zusammengesetzt wird, daß dieser im warmen Zustande leicht zündet.

442. Warme Pfirsichtörtchen.

Tartelettes aux pêches.

KLEINE glatte Törtchenformen werden mit einem feinen Mürbeteig (Abteilung IV) ausgelegt, der, nachdem der Hohlraum mit Backerbsen ausgefüllt ist, zunächst blind auszubacken ist. Sobald dies geschehen und nach Entfernung der Erbsen der Teig ausgekühlt ist, wird der Hohlraum mit einem Vanillenreis (No. 346) gefüllt und der Rand des gebackenen Teiges perlenartig mit einer festen aus dem Weißen von 3 Eiern und 250 Gramm Staubzucker hergestellten Baisermasse garniert. Oben in die Mitte der Füllung ist die Hälfte eines zum Kompott hergerichteten frischen Pfirsichs mit der äußeren Seite nach oben zu legen, welche dann noch mit einigen gehackten Pistazien leicht bestreut wird. Die fertigen Törtchen werden in drei Etagen und zwar zu je 9, 4 und 1 Törtchen auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit einer englischen Mandelsauce zur Tafel gegeben.

In gleicher Weise können zu denselben Törtchen auch alle anderen Früchte wie die Pfirsiche benutzt werden; in diesen Fällen muß selbstverständlich die Sauce der betreffenden Frucht angepaßt sein.

443. Rosen-Krapfen.

Noullles à la rose.

VON 250 Gramm Mehl, dem Gelben von 5 Eiern, 20 Gramm Vanillenzucker und 2 Eßlöffeln Weißwein wird unter Beigabe einer Prise Salz ein fester Teig hergerichtet, der zum leichteren Bearbeiten einige Zeit an einen kühlen Ort zu legen ist. Aus dem darauf dünn ausgerollten Teig sind mittelst drei runder, kannelierter Ausstecher verschiedener Größe Platten auszustechen, von denen je 3 der Größe nach in der Mitte übereinander mit einem Finger zusammengedrückt werden, wodurch die Platten sich nach außen ein wenig heben. In die Mitte der so entstandenen Rosetten ist mittelst eines ganz kleinen runden Ausstechers ein Loch auszuschneiden, damit dieselben gleichmäßig durchbacken

können; außerdem aber sind die Ränder der Rosetten mit einem Messer einzuschneiden, damit sich dieselben beim Backen rosenartig ausbilden können. Die Rosetten werden nun zunächst mit der kleinen Platte nach unten und dann umgekehrt in heißem Fett goldgelb gebacken, worauf sie auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb oder Gitter gelegt werden. Mit Vanillenzucker bestäubt und in der Mitte mit einer großen Glaskirsche belegt, werden die Krapfen auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel hoch angerichtet, während eine kalte recht lockere Vanillensauce besonders gereicht wird.

444. Vanillen-Krapfen.

Couronnes de pâte à chouse à la vanille.

IN einer Kasserolle sind 180 Gramm Butter mit $^{3}/_{10}$ Liter Milch aufzukochen und nach Zusatz von 250 Gramm Mehl und einem Teelöffel Vanillenzucker auf Feuer trocken abzurösten. Unter diese noch heiße Masse werden zunächst 4 ganze Eier, nach einiger Zeit das Gelbe von 2 Eiern, darauf wieder 4—5 ganze Eier und schließlich die abgeriebene gelbe Schale von 2 Zitronen und einige feingehackte bittere Mandeln gerührt, worauf das Ganze kaltgestellt wird. Nunmehr wird eine Kasserolle mit Ausbackfett auf Feuer gesetzt und zunächst in das Fett eine in die Kasserolle passende runde Papierscheibe getaucht, die dann wieder herausgezogen und kaltgelegt wird. Auf diese befettete Scheibe werden mittels eines Spritzbeutels mit blecherner Sterntülle aus dem kalt gewordenen Teig kleine Ringe geformt und die Scheibe dann mit den an ihr haftenden Ringen nach unten in das heiße Fett gelegt, bis sich die Ringe von ihr lösen. Die darauf wieder kalt zu legende Scheibe wird dann von neuem mit Ringen bespritzt, die wie die ersteren in die Kasserolle gebracht und wie jene auf der einen und dann auf der andern Seite ebenso wie die folgenden goldgelb gebacken werden. Schließlich werden die Kuchen nochmals in das heiße Fett getaucht und dann auf ein Sieb oder Gitter zum Ablaufen gelegt. Diese Krapfen werden mit Vanillenzucker bestäubt oder mit einer Vanillenglasur (Abteilung VIII) überzogen und in der Mitte mit einer Scheibe festen Johannisbeergelees belegt, worauf sie auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel hoch angerichtet werden. Eine cremeartige kalte Vanillensauce wird besonders gereicht.

445. Wiener Krapfen.

Beignets viennoises.

VON 200 Gramm Butter, $^{4}/_{10}$ Liter Milch, 350 Gramm Mehl und 20 Gramm Vanillenzucker ist unter Beigabe einer Prise Salz ein Teig gleich der Vanillenkrapfen abzurösten, unter den in heißem Zustande 3 ganze Eier,

darauf nach und nach das Gelbe von 2 Eiern sowie wieder 5 ganze Eier zu ziehen sind. Aus dem gut abgekühlten Teig werden auf eine gefettete Papierscheibe Kugeln von der Größe einer Wallnuß gesetzt, die gleichmäßig ein wenig flach gedrückt und dann wie die übrigen Krapfen gebacken werden. Dieselben werden, mit Vanillenzucker bestäubt, auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit einer Vanillen- oder Weinschaumsauce zur Tafel gegeben.

446. Apfel-Kruspeln.

Beignets de pommes en croûte.

EINIGE geschälte säuerliche Äpfel werden in kleine kurze Stücke geschnitten, mit Zucker, Zitrone, Weißwein und etwas Butter weich und kurz gedämpft und darauf zum Erkalten gestellt. Währenddessen wird ein feiner Mürbeteig oder halber Blätterteig (Abteilung IV) dünn ausgerollt, mit Ei bestrichen und der Länge nach mit kleinen länglichen Häufchen von den eingedämpften Äpfeln belegt, die dann in den Teig eingeschlagen bez. vollständig dicht schließend eingewickelt werden. Diese rollenartigen Kruspeln werden, in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt, in heißem Fett goldgelb gebacken und mit Zucker bestäubt auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet. Eine Weinschaumsauce (Abteilung III) wird besonders gegeben.

447. Apfelscheiben-Kruspeln.

Beignets de pommes.

GROSSE geschälte und vom Kernhaus befreite säuerliche Äpfel werden in dicke Scheiben geschnitten, die in Kognak mit Zitronenschalen und Zucker mariniert werden. Gleichzeitig wird ein Ausbackteig (Abteilung IV) angerührt, durch welchen nach dem Aufgehen etwa $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten die marinierten Apfelscheiben zu ziehen sind, worauf sie mit dem anhaftenden Teig in heißem Fett ausgebacken werden. Der Teig muß selbstverständlich so zeitig angerührt werden, daß er genügend ausgaren kann. Die Kruspeln werden schnell mit Zucker bestäubt, der mit einer glühenden Glasierschaufel abzuglänzen ist, und dann auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel sofort zur Tafel gegeben.

448. Apfelsinen-Kruspeln.

Beignets d'oranges.

APFELSINEN werden in vier Teile zerlegt, von allen Fasern gesäubert und in Zucker mariniert, worauf dieselben auf einem Tuch abgetrocknet und durch Ausbackteig gezogen, gebacken und angerichtet werden.

449. Bananen-Kruspeln.

Beignets de bananes.

(Mit Abbildung.)

EINIGE Bananenschoten werden von ihrer Haut und allen Fäserchen befreit, halbiert und in mit Zitronensaft gesäuertem kochenden Wasser leicht überwellt, darauf abgetrocknet und in Sherry-Brandy mit etwas Zucker mariniert. Wieder $1/2$ Stunde vor dem Anrichten werden die marinierten halben Schoten durch einen vorher angerührten Ausbackteig (Abteilung IV) gezogen, worauf sie in heißem Fett goldgelb und krösch gebacken werden. Auch diese Kruspeln werden stark mit Zucker bestäubt, der zu glasieren ist, und dann auf einer aus Croustadenteig (Abteilung IV) hergestellten Schale angerichtet, die auf eine mit einer Serviette belegte warme Schüssel zu stellen ist. Zu den fertigen, sofort zur Tafel zu gebenden Bananen kann eventuell eine Sherry-Brandy-Schaumsauce besonders gereicht werden.

450. Birnen-Kruspeln.

Beignets de poires.

KLEINE sauber geschälte und vom Kernhaus befreite Birnen, an welchen ein kurzes Ende vom Stiel zu belassen ist, werden weiß und weich gekocht und dann in Vanillensirup und Zitronensaft mariniert. Nachdem auf einem Sieb der Zucker gut abgelaufen ist, werden die Birnen mittelst eines Tuches leicht abgetrocknet und darauf mit fester Mandelcreme (Abteilung IV) gefüllt. Wieder werden auch diese Birnen $1/2$ Stunde vor dem Anrichten durch Ausbackteig gezogen, goldgelb gebacken und mit Zucker bestäubt auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel sofort zur Tafel gegeben.

451. Blumen-Kruspeln.

DIE gewünschten Blüten werden gut abgeblättert, mit Streuzucker und Kognak mariniert (größere Blumen sind zu zerteilen, hingegen die kleinen bleiben ganz), dann durch französischen Ausbackteig gezogen und in heißem Fett gebacken, ganz nach Vorschrift der Frucht-Kruspeln.

452. Cavour-Kruspeln.

Beignets à la Cavour.

GESCHÄLTE, halbierte und entsteinte reife Aprikosen werden mit Zucker und Crème de noyaux mariniert. Währenddessen wird ein nicht zu weicher Sahnenreis nach Vorschrift hergerichtet und mit dem

Gelben einiger Eier verrührt. Mit diesem Reis werden je zwei Hälften der inzwischen auf einem Sieb abgelaufenen und auf einem Tuch getrockneten Aprikosen zusammengesetzt, die dann in gestoßenen Makronen und darauf in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt sowie schließlich in heißem Fett goldgelb und krösch ausgebacken werden. Die mit einer heißen Aprikosen-Marmelade zu überziehenden Aprikosen sind auf einem Reissockel anzurichten und je mit einem Stiel von Angelika zu schmücken.

Eine mit Mandelmilch und Crème de noyaux versetzte Aprikosensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

453. Englische Kruspeln.

Beignets de pouding anglais.

VON kaltem englischen Pudding geschnittene halbrunde Scheiben werden in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt und von beiden Seiten in geklärter Butter möglichst gleichmäßig goldgelb gebraten. Die Scheiben werden auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit einer Weinschaumsauce (Abteilung III) sowie einer schaumig gerührten Sherry-Brandy-Butter (Abteilung III) in Saucièren besonders zur Tafel gegeben.

454. Erdbeeren-Kruspeln.

Beignets de fraises.

RIESENERDBEEREN werden (soweit dies angängig ist, am vorteilhaftesten ohne Wasser) gesäubert, mit einem frisch gekochten Johannisbeergelee überzogen und nach dem Erkalten in gestoßenen Makronen gewälzt. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten werden dieselben alsdann durch einen nach Abteilung IV angerührten Ausbackteig gezogen und in heißem Fett goldgelb gebacken. Diese Kruspeln werden mit zu glasierendem Vanillenzucker bestäubt und auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel sofort zur Tafel gegeben.

455. Glühwein-Kruspeln.

Beignets au vin chaud.

IN einem erkalteten, stark gezuckerten und gut abgeschmeckten Glühwein werden von englischem Weißbrot geschnittene Scheiben von 1 Zentimeter Dicke und 5 Zentimeter Durchmesser eingeweicht, worauf dieselben zunächst in gestoßenen Makronen und dann in Ei und geriebenem Weißbrot zu wälzen sowie schließlich in heißem Fett zu backen

sind. Diese Scheiben werden auf ein Gitter gelegt und mit Zucker stark bestäubt, der im heißen Ofen oder mittelst einer glühenden Glasierschaufel abzuglänzen ist. Zu den auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel anzurichtenden Scheiben ist ein mit etwas Arrowroot abgezogener Glühwein in Saucièren zu reichen.

456. Gräfin-Kruspeln.

Beignets à la comtesse.

(Mit Abbildung.)

EINIGE geschälte Äpfel werden in vier Teile und diese in feine Scheiben geschnitten, die in Wein mit Zucker und Zitrone weich gedämpft und dann auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet werden. Gleichzeitig wird $^1/_2$ Liter Milch mit dem Gelben von 10 Eiern, 4 ganzen Eiern und etwas Zitronenzucker klar geschlagen und darauf mit den Apfelschnitten durchzogen. Diese Apfelmasse wird auf ein mit Butter ausgestrichenes Plafond etwa 2 Zentimeter hoch aufgetragen und in einem gelind geheizten Ofen gar gemacht. Von der kalt gewordenen Platte werden alsdann 7 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten, die in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt, $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten in heißem Fett goldgelb gebacken werden. Die fertigen Kruspeln werden mit Vanillenzucker bestäubt, auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit einem mit Ei abgezogenen Apfelsirup in Saucièren zur Tafel gebracht.

457. Käse-Kruspeln.

HIERZU wird die Masse der Quarknudeln verwendet, aus der dünne, fingerlange Walzen zu formen sind, die nach dem Aufgehen in heißem Fett ausgebacken werden. Diese Kruspeln werden mit Vanillenzucker bestäubt und warm unter Beigabe einer Vanillensauce serviert.

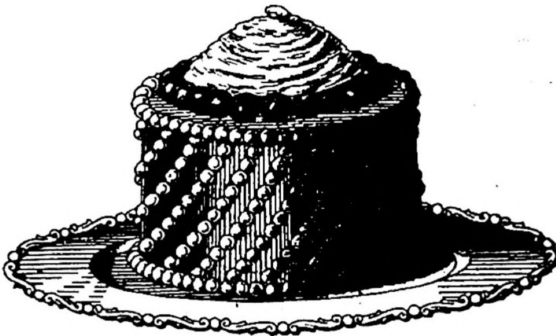
458. Karthäuser-Kruspeln.

VON Weißbrot länglich geschnittene dicke Scheiben werden in Vanillenmilch getränkt, dann in Ei und geriebener Semmel gewälzt und in heißem Fett ausgebacken. Noch warm werden die Kruspeln mit Wein übergossen und mit Zucker bestäubt. Eine Weinschaumsauce wird dabei serviert.

Warme süße Speisen.



No. 456. Gräfin-Kruspeln.



No. 496. Sahnen-Eierkuchen mit Aprikosen.

459. Kirschen-Kruspeln.

Beignets de cerises.

FRISCHE große entsteinte säuerliche Kirschen werden mit Kirschwasser und etwas Zucker mariniert und dann zu 10 Stück, je 2 und 2, dicht aneinander auf Holzstäbchen gezogen, die so ebenfalls 1/2 Stunde vor dem Anrichten durch einen Ausbackteig zu ziehen und darauf in heißem Fett goldgelb zu backen sind. Nach Herausnahme der Stäbchen werden die Kruspeln ebenfalls mit Zucker bestäubt und ebenso wie die voraufgeführten zur Tafel gebracht.

460. Maronen-Kruspeln.

Beignets de marrons.

EIN von Maronen weichgekochtes Püree wird mit Vanillensirup kurz gedämpft und auf ein Blech etwa 1 Zentimeter hoch aufgetragen. Aus dieser kalt gewordenen Platte werden Scheiben von 5 Zentimeter Durchmesser ausgestochen, die in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt, in heißem Fett goldgelb und krösch gebacken und im übrigen der No. 464 entsprechend behandelt werden.

461. Pfirsich-Kruspeln.

Beignets de pêches.

EINIGE geschälte, entsteinte und in vier Teile geschnittene Pfirsiche werden in einem Napf mit Zucker und etwas Marasquino einige Minuten mariniert, dann leicht abgetrocknet und in fein gestoßenen Makronen gewälzt. Auch diese Pfirsiche werden 1/2 Stunde vor dem Anrichten durch einen Ausbackteig (Abteilung IV) gezogen und in heißem Fett goldgelb gebacken.

462. Reineclauden-Kruspeln.

Beignets de reines-claudes.

GROSSE gewaschene und darauf abgetrocknete stark in Zucker eingemachte Reineclauden werden von der einen Seite aufgeschnitten, nach Herausnahme des Steines mit einer festen Mandelcreme gefüllt und dann wie die übrigen durch Ausbackteig gezogen, gebacken und serviert.

463. Schwedische Kruspeln.
Beignets à la suédoise.

KOMPOTT-ÄPFEL und Birnen werden abgegossen, auf ein Tuch gelegt und in schmale lange Filets geschnitten, von denen mittelst einer festen Mandelcreme 7 Zentimeter lange und 2 Zentimeter starke Walzen geformt werden, die nach dem Erkalten in Ei und geriebenem Weißbrot zu wälzen und in heißem Fett goldgelb und krösch zu backen sind. Diese mit Vanillenzucker bestäubten Kruspeln sind auf einer mit einer schön geknifften Serviette belegten Schüssel anzurichten und mit einer mit Marasquino versetzten Apfelsauce zur Tafel zu bringen.

464. Vanillen-Kruspeln.
Beignets à la vanille.

IN einer Kasserolle sind 80 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl, 5 ganze Eier und das Gelbe von weiteren 5 Eiern klar zu rühren, worauf nach und nach 1/2 Liter Milch, 100 Gramm Butter, etwas Salz und eine Schote Vanille zuzusetzen sind und das Ganze auf Feuer zu einer festen Creme abzurösten ist. Diese wird auf ein mit Butter bestrichenes Blech etwa einen Zentimeter stark aufgetragen und zur Verhütung der Krustenbildung, mit einem Butterpapier bedeckt, zum Erkalten gestellt. Aus der kalt gewordenen Platte werden dann mittelst eines Ausstechers von etwa 5 Zentimeter Durchmesser Scheiben ausgestochen, die, in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt, in heißem Fett goldgelb gebacken werden. Diese Kruspeln werden, mit Vanillenzucker bestäubt, auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und heiß mit einer Vanillenschaumsauce (Abteilung III) zur Tafel gegeben.

465. Kleine Vogelnester.
Petits nids des oiseaux.

AUS einem dünn ausgerollten Palfynudelteig werden runde Platten von 12 Zentimeter Durchmesser ausgestochen, die in 2 Zentimeter Entfernung gleichlaufend einzuschneiden sind, ohne daß aber der Rand dabei durchschnitten wird. Darauf sind schmale hohe Kasserollen, am vorteilhaftesten Bainmarikasserollen von 7—8 Zentimeter Durchmesser, halb mit Fett zu füllen, das heiß gehalten werden muß, und in welchem dann die an den eingeschnittenen Zwischenbändern hochgenommenen Teigplatten, deren äußerer Rand mit den Streifen nestartig herabfällt, von beiden Seiten goldgelb und krösch gebacken werden. Vorteilhaft ist es,

die Fettkasserollen noch besonders in eine Flachkasserolle zu setzen, da beim Einlegen der Teigstücke das Fett leicht überläuft und so in der zweiten Kasserolle aufgefangen werden kann. Die auf einem Sieb trocken gelaufenen Nester werden auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet, mit Vanillenzucker bestäubt und mit einer Vanillensauce zur Tafel gebracht.

466. Dampf-Nudeln.

Nouilles de pâte à levure.

VON 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, dem Gelben von 6 Eiern, 125 Gramm geklärter Butter und 50 Gramm Zucker ist ein Hefenteig (Abteilung IV) anzurühren, aus welchem nach dem Aufgehen kleine längliche Walzen geformt werden, die mittelst geklärter Butter in eine Flachkasserolle zum nochmaligen Aufgehen einzusetzen, darauf mit etwas kochender Milch zu übergießen und in einem mittelheißen Ofen, verdeckt von unten und oben, goldgelb zu backen sind. Diese Nudeln werden in einer silbernen Kasserolle oder Assiette auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet, mit Zucker bestäubt und sofort mit einer Vanillensauce (Abteilung III) in Saucièren zur Tafel gegeben.

Die Nudeln können auch in einer Zylinderform zubereitet werden, indem die in geklärte Butter getauchten Walzen in die Zylinderform bis zur Hälfte gelegt und dann nach dem Aufgehen in einem nicht zu heißen Ofen krösch gebacken werden. Diese Nudeln würden kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel aus der Form auf eine Schüssel zu stürzen sein.

467. Frucht-Nudeln.

Nouilles aux fruits.

VON 500 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 Eiern sowie der abgeriebenen gelben Schale einer halben Zitrone, 30 Gramm Hefe, etwas Salz und Milch ist ein Hefenteig (Abteilung IV) herzurichten, der an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt wird. Währenddessen sind je 125 Gramm feingewiegte Sultaninen und Pomeranzenschalen, 80 Gramm süße und 6 Stück bittere, feingestoßene Mandeln und 125 Gramm der Jahreszeit entsprechend frisches, zurechtgemachtes Obst, von dem größere Stücke klein zu schneiden sind, gut durcheinander zu mengen. Der gut aufgegangene Teig wird dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit dem Fruchtgemenge stark bestreut, worauf derselbe zu dünnen Walzen zusammengerollt wird, aus denen 10 Zentimeter lange Stücke geschnitten

werden. Diese zuvor in geklärte Butter zu tauchenden Stücke werden hochstehend in Zylinderformen eingesetzt und, nachdem sie an einem warmen Ort bis ziemlich zum Rande der Form aufgegangen sind, in einem mittelheißen Ofen krustig und goldgelb gebacken. Die auf eine warme Schüssel zu stürzenden fertigen Nudeln werden mit Vanillenzucker bestäubt und mit einer Weinschaumsauce zur Tafel gegeben.

468. Gold-Nudeln.

Nouilles à la vanille.

VON einem feinen Hefenteig, wie zu Fruchtnudeln, werden ein Zentimeter starke und 10 Zentimeter lange Walzen geformt, die auf ein bemehltes Tuch gelegt und zum Aufgehen warm gestellt werden. Auch diese Nudeln werden in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb gebacken, mit einer Rumglasur (Abteilung VIII) überzogen und auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel zu je 6, 5, 4 und 3 Stück übereinander angerichtet. Eine Vanillensauce oder leicht mit Ei abgezogene Punschsauce wird in Saucièren besonders gereicht.

469. Palfy-Nudeln.

Nouilles à la Palphy.

VON 6 ganzen Eiern, 500 Gramm Mehl und 125 Gramm Butter ist unter Zusatz einer Prise Salz und eines Gläschens Kognak ein fester Teig anzurühren, der einige Zeit zugedeckt an einem kühlen Ort stehen muß. Aus dem darauf dünn ausgerollten Teig sind 2 Zentimeter breite und 20 Zentimeter lange Streifen zu schneiden, welche, je in Form einer Acht verschlungen, in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb und krösch ausgebacken werden. Diese Nudeln werden ebenfalls mit Vanillenzucker bestäubt, auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit einer cremeartigen Vanillen- oder Weinschaumsauce zur Tafel gegeben.

Doch auch als warmes Teegebäck können die Nudeln allein gegeben werden.

470. Quark-Nudeln.

WIE zu Dampfnudeln wird ein Teig hergerichtet, zu dem man 75 Gramm Butter mit je einer Prise Salz und Zucker schaumig rührt und dann nach und nach 150 Gramm klar gerührten Quarkkäse, 2 ganze und 2 Gelbeier und 200 Gramm Mehl hinzufügt. Zuvor ist ein Hefestück von

100 Gramm, 20 Gramm Hefe und etwas lauwarmer Milch anzusetzen, das nach dem Aufgehen mit der ersten Masse klar zu arbeiten ist. Die Weiterverarbeitung geschieht nach Vorschrift der Dampfnudeln.

471. Tiroler Dampfnudeln.

Nouilles à la tirolienne.

VON einem feinen Hefenteig, der aus 300 Gramm Mehl, 20 Gramm Hefe, 40 Gramm Zucker, 60 Gramm Butter sowie etwas Zitronenzucker und Salz hergestellt wird, sind, nachdem er gut durchgegart ist, kleine Bälle wie Pfannkuchen zu formen, die auf ein bemehltes Tuch an warmer Stelle zum Garen gelegt werden. Die Bälle werden in eine Dampfnudelmaschine (einem flachen runden Geschirr mit einem festschließenden Deckel, in dessen Mitte ein kleines mit Verschlußschieber versehenes Dampfabzugsrohr sich befindet) oder in eine flache Kasserolle, in welche etwas zerlassene Butter und Milch zu geben ist, gelegt und so fest verschlossen im Ofen gebacken. Diese Nudeln müssen unmittelbar aus dem Ofen heraus zur Tafel gebracht werden, und muß dementsprechend die Zubereitung eingerichtet werden. Die fertigen Nudeln werden mit Zucker bestäubt, der wieder mittelst einer glühenden Schaufel abzuglänzen ist, und dann mit einer Vanillensauce in Saucièren zur Tafel gegeben.

472. Wiener Nudeln.

Nouilles à la viennoise.

VON einem aufgegangenen Dampfnudelteig sind kleine Bälle zu formen, die mit Aprikosen-Marmelade gefüllt werden. Diese Bälle sind in geklärte Butter zu tauchen und in eine mit Butter ausgestrichene Zylinderform bis zur Hälfte zu legen. Sind diese Bälle dann an warmer Stelle so weit aufgegangen, daß sie die Form bis zum Rande füllen, dann werden sie, nachdem um den Rand der Form ein Papierstreifen gelegt ist, in einem mittelheißen Ofen gut ausgebacken. Diese Wiener Nudeln werden auf eine warme Schüssel gestürzt, mit zu glasierendem Zucker stark bestäubt und mit Aprikosensauce umgossen, welche außerdem in Saucièren besonders gereicht wird.

473. Zuckerstrauben.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl und 75 Gramm Zucker werden mit Weißwein breiig angerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern klar gezogen. Diese Masse wird mittelst

einer Spitztüte zu 3 Millimeter starken Nudeln in heißes Fett gespritzt und von beiden Seiten goldgelb und trocken gebacken. Die Strauben sind mit Vanillenzucker zu bestäuben und mit einer Vanillensauce zu servieren.

474. Einleitung für Eierkuchen.

UNTER diesem Titel gibt es verschiedene Arten von Eierkuchen, die in der französischen Küche als Crêpes, Pannequets und Omelettes bezeichnet werden. Wenn auch die beiden ersten Arten sich sehr gleichen, so teilen sich die Omeletten wieder in zwei Arten, und zwar in süße und naturelle Omelettes. Die Behandlung der letzteren ist unter der Rubrik „Vorgerichte" zu suchen, da nur diese, die als Süßspeisen gegeben werden, hier zur Besprechung kommen. Die gangbarsten Grundmassen zu den ersten beiden Arten sind folgende:

475.

Grundmasse A.

In einem halben Liter Milch werden 150 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 3 ganze Eier, etwas Salz und beliebiger Geschmackszusatz klar gearbeitet.

Grundmasse B.

In einem halben Liter Milch werden 200 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 3 ganze Eier, $^1/_{10}$ Liter dicker Rahm, etwas Kognak und Salz und 50 Gramm Makronenpulver klar gemacht.

Grundmasse C.

In gleicher Weise wie unter B hergerichtete Masse wird statt mit $^1/_{10}$ Liter dicker Sahne mit $^2/_{10}$ Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen.

Grundmasse D.

Hierzu ist eine Masse von $^1/_2$ Liter Milch, 150 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 2 ganzen und 2 Gelbeiern unter Zusatz von etwas Salz und Zitrone zusammenzusetzen, unter die zum Schluß das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern klar zu ziehen ist.

Grundmasse E.

In einem Napf ist das Gelbe von 10 Eiern mit 200 Gramm Mehl und Milch klar und dünnbreiig zu rühren und nach Zusatz von etwas Vanillenzucker mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von zehn Eiern und $^1/_2$ Liter ebenfalls festgeschlagener Sahne klar zu ziehen.

Grundmasse F.

In einer Kasserolle werden 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl mit 1/2 Liter Milch auf Feuer abgeröstet und darunter nach dem Abkühlen das Gelbe von 6 Eiern gerührt, sowie schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier und 1/10 Liter festgeschlagene Sahne gezogen.

Grundmasse G.

(Eine für Hotelzwecke sehr geeignete Masse zu Aufläufen.)

125 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb werden in einer Kasserolle mit etwas Vanille oder sonst beliebigem Geschmack, 1/2 Liter Milch und 1/4 Liter Sahne klar gearbeitet und dann wie Creme auf Feuer abgeröstet. Nachdem sind noch 50 Gramm Butter, das Gelbe von 3 Eiern, etwas Makronenpulver unter die Masse zu arbeiten und zum Schluß das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern zu ziehen. Diese Masse kann vorher zubereitet werden und ist in diesem Fall der Schnee erst im letzten Augenblick unter die Masse zu ziehen.

476. Eierkuchen auf Kardinals-Art.

Crêpes à la Cardinal.

VON der Masse A wird etwas in eine heiße, mit geklärter Butter ausgelaufene Pfanne gegossen, mit kleingeschnittenen Kompottbirnen und Kirschen bestreut, darüber nochmals Masse aufgetragen und dann von beiden Seiten fertig gebacken.

477. Eierkuchen nach Jeanette.

Crêpes à la Jeanette.

IN gleicher Weise wie auf Kardinalsart werden Eierkuchen gebacken, die aber statt mit Birnen- mit Ananaswürfeln gefüllt werden.

478. Eierkuchen nach Gilbert.

Crêpes à la Gilbert.

FÜNFZIG Gramm Butter werden mit 50 Gramm Staubzucker schaumig gerührt, nach und nach mit etwas Kognak verarbeitet und dann mit einigen feingestoßenen Haselnüssen und etwas Zitronensaft klar gemacht. Mit dieser Füllung werden Eierkuchen von Masse B bestrichen, dreimal zusammengelegt, mit Zucker bestäubt und abgeglänzt.

479. Eierkuchen nach Loisette.

Crêpes à la Loisette.

VON Masse B sind unter Zusatz von Mandarinengeschmack, Curaçao und feingeriebenen Mandeln dünne Kuchen zu backen, die mit einer Füllung nach Gilbertart mit etwas Mandarinengeschmack zu bestreichen und auch ebenso weiter zu behandeln sind.

480. Eierkuchen auf Matrosenart.

Crêpes à la matelote.

MASSE A wird mit Makronenpulver, Orangenblütenwasser und Kognak gemischt und dann nach Vorschrift gebacken.

481. Eierkuchen auf Paretzer Art.

Crêpes à la Paretz.

IN $1/2$ Liter Milch werden 120 Gramm Mehl, 4 ganze Eier, eine Prise Salz und $1/10$ Liter Sahne klar gearbeitet. Von dieser Masse werden dünne Eierkuchen gebacken, die mit Zucker zu bestreuen sind und mit schwarzen sauren Kompottkirschen serviert werden.

482. Eierkuchen auf Warschauer Art.

Crêpes à la varsovienne.

MASSE B wird mit Biskuitbröseln gemischt, die zuvor mit Kognak, Kümmel und Crème de noyaux zu tränken sind. Von dieser Masse sind Eierkuchen zu backen, die beim Anrichten mit Zucker bestreut, mit Rum übergossen und angezündet werden.

483. Apfel-Eierkuchen.

Crêpes aux pommes.

EIN Kilo geschälte und in kleine dicke Scheiben geschnittene Äpfel sind mit Zucker, Zitronenschale und Weißwein in einer Flachkasserolle, in welcher zuvor Butter zum Kochen gebracht ist, weich zu dämpfen, d. h. nur so weich, daß sie ihre Form nicht verlieren. Außerdem wird das Gelbe von 6 Eiern mit $3/8$ Liter saurer Schlagsahne schaumig gerührt, worauf 2 Eßlöffel Weizenmehl, je eine Prise Salz und Zitronenzucker sowie schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier klar darunter gezogen werden. Von dieser Masse werden je nach der

Größe der zum Anrichten zur Verfügung stehenden Schüssel dicke Eierkuchen und zwar zugedeckt derart gebacken, daß die eine Seite backbraun, die andere aber nur gar wird, ohne daß sie Farbe annimmt. Von je 2 fertigen Eierkuchen wird einer auf der hellen Seite stark mit den Äpfeln belegt, während auf diese wieder der andere Eierkuchen mit der hellen Seite gelegt wird. Beide Kuchen mit der Füllung zusammen werden dann nochmals mit ein wenig Butter kurz angebraten und mit Staubzucker bestreut, dem mittelst einer glühenden Glasierschaufel Glanz zu geben ist.

Kirschen-Eierkuchen, Aprikosen-Eierkuchen, Pflaumen-Eierkuchen, Stachelbeeren-Eierkuchen.

Hierzu werden die Früchte in Zucker gedunstet und dann mit der gleichen Masse wie die Äpfel verarbeitet.

484. Auflauf-Eierkuchen.

Crêpes soufflé.

IN einem Napf ist das Gelbe von 5 Eiern mit 75 Gramm Mehl und 1/4 Liter Kochsahne klar zu rühren und darunter das zu festem Schnee geschlagene Weiße der 5 Eier zu ziehen. Die Masse ist mit geklärter Butter in eisernen Pfannen im heißen Bratofen zu backen und mit beliebigem Fruchtgelee, Marmeladen oder Kompottfrüchten zur Tafel zu geben.

485. Kartoffel-Eierkuchen.

Crêpes aux pommes de terre.

EIN Dutzend große mehlige Kartoffeln müssen fein gerieben etwa eine Stunde lang in kaltem Wasser belassen und dann mittelst eines Tuches ausgepreßt werden. Auch das im Wasser sich etwa gesetzt habende Kartoffelmehl kann nach behutsamem Abgießen des Wassers mit zur Masse genommen werden. Die ausgepreßten geriebenen Kartoffeln werden mit je 150 Gramm geriebener Weißbrotkrume und geröstetem Zwieback, 1/4 Liter Milch, 5 ganzen Eiern, 3 Eßlöffeln voll saurer Schlagsahne und 30 Gramm Hefe tüchtig klar gearbeitet und dann an warmer Stelle zum Aufgehen gestellt. Wenn dieser Teig sich etwa um das Doppelte gehoben hat, werden aus ihm in einer Eierkuchenpfanne in reichlich viel Fett, und zwar halb Butter, halb Schweinefett, bei starkem Feuer kleine Kuchen gebacken, die von beiden Seiten braun, aber weder zu trocken noch zu feucht gehalten werden dürfen.

486. Schwedischer Eierkuchen.

Crêpes à la suédoise.

DIE Masse F wird in ein mit geklärter heißer Butter ausgegossenes Plafond gefüllt und in einem heißen Ofen goldgelb gebacken. Der aus dem Plafond gestürzte Eierkuchen wird mit einer Apfelmarmelade oder kleingeschnittenen Kompottäpfeln bedeckt, darauf zusammengerollt und stark mit Zucker bestäubt, dem wieder in einem recht heißen Ofen oder mittelst einer glühenden Glasierschaufel Glanz gegeben wird. Der so fertige Eierkuchen wird in Scheiben geschnitten, die auf einer warmen Schüssel rund und hoch übereinander angerichtet werden. Zu diesem Eierkuchen werden Apfelmus in Assietten sowie ausgeschnittene Zitronen und Zucker in Glasschalen besonders gereicht.

487. Das Backen der Omeletten.

DIE zusammengesetzte Eiermasse wird in eine heiße Pfanne gegossen, die zuvor mit geklärter Butter ausgelaufen ist, und bis zur Hälfte wie Rührei behandelt. Sobald die Masse beginnt sich zu binden, wird die eventuelle Füllung darauf gelegt und die Omelette darüber zusammengeschlagen, das durch kurzes Rucken der Pfanne von einer Seite leicht herbeizuführen ist. Die Omelette wird, nachdem sie geschlossen und schön goldgelb gebacken ist, mit der braunen Seite nach oben auf eine längliche Schüssel gestürzt.

488. Omelette mit Likör.

Omelette au liqueur.

HIERZU werden die Eier mit einer Prise Salz und Zucker unter Zusatz von etwas beliebigem Likör klar geschlagen und dann nach Vorschrift gebacken. Beim Anrichten ist die Omelette mit Zucker zu bestreuen, zu glasieren und beim Servieren mit Rum zu begießen und anzuzünden.

489. Omelette mit Fruchtfüllung.

Omelette au confiture.

AUCH hierzu werden die Eier mit etwas Salz und Zucker, aber ohne Likör, klar geschlagen. Die gebackenen Omeletten sind vor dem Rollen mit einer beliebigen Marmelade zu füllen und beim Anrichten mit Zucker zu bestreuen und mittelst einer glühenden Eisenstange sind darauf Muster zu brennen.

490. Englische Omelette.

Omelette anglaise.

DIE Eier werden mit etwas Sahne, Rum und Zitronengeschmack klar gearbeitet und die von dieser Masse gebackene Omelette wird mit einer Mincepiesmasse gefüllt. Beim Anrichten ist diese mit Zucker zu bestreuen, mit Rum zu begießen und dann anzuzünden.

491. Omelette nach George Sand.

Omelette à la George Sand.

EINE nach Vorschrift gebackene Omelette wird mit einem Salpicon von eingemachten Maronen und Früchten gefüllt und beim Anrichten auch damit umlegt. Die Omelette selbst ist mit einer Vanillencreme zu decken und mit Makronenbröseln zu bestreuen, worauf das Ganze in einem nicht zu heißen Ofen gratiniert wird.

492. Schaum-Omelette.

Omelette soufflée.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 8 Eiern und etwas Zitronengeschmack und Saft recht schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern klar gezogen. Diese Masse wird auf eine leicht gebutterte Platte hoch dressiert und dann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Da nach Fertigstellung der Omelette diese sofort zur Tafel gegeben werden muß, ist es notwendig, genau die Zeit zu berechnen, die zur Anfertigung nötig ist. Die Backzeit währt 15—20 Minuten, je nach Größe der Omelette. Vor dem Anrichten kann letztere noch mit Zucker bestäubt und im Ofen abgeglänzt werden.

493. Gefüllte Schaum-Omelette.

Omelette en Surprise.

ZU dieser Omelette wird die Schaumomelettenmasse nur als Mantel benutzt, unter den ein beliebiges Gefrornes gesetzt wird, die hiernach auch ihren Namen erhält. Das Gefrorne, das etwas stark von außen gefroren sein muß, wird auf einen Biskuitboden gestürzt und mit der Schaumomelettenmasse überzogen und garniert, welches sehr schnell vonstatten gehen muß. Das Ganze ist dann im Ofen schnell zu färben und sofort zur Tafel zu bringen.

494. Gefüllte Schaum-Omelette auf schwedische Art.

Omelette en Surprise à la suédoise.

HIERZU wird ein Vanillengefrornes benutzt, das mit Äpfeln und Kirschen gemischt und mit Kirschwasser abgeschmeckt ist. Das weitere geschieht nach Vorschrift.

495. Gefüllte Schaum-Omelette nach Louise.

Omelette en Surprise à la Louise.

EIN Kaffeegefrornes, gemengt mit Kaffeeschokoladenplätzchen, wird nach obiger Vorschrift behandelt.

496. Sahnen-Eierkuchen mit Aprikosen.

Pannequets aux abricots.

(Mit Abbildung.)

VON Masse E werden in kleinen eisernen Pfannen mit geklärter Butter ganz dünne Eierkuchen gebacken, mit einer Vanillencreme (Abteilung III) dick bestrichen und zusammengerollt. Diese Eierkuchen werden in 8 Zentimeter lange Stücke geschnitten, die hochstehend auf einer Schüssel kreisförmig mit Aprikosen-Marmelade zusammengestellt, mit gleicher Marmelade bestrichen und mit Baisermasse (Abteilung I No. 141) überzogen werden. Von letzterer werden dann die Seiten mit schrägliegenden Perllinien garniert und der obere und der untere Rand mit einer starken Perlkante eingefaßt, worauf das Ganze, mit Zucker bestäubt, in einem ganz gelind geheizten Ofen hell gebacken wird. In der Mitte der so erhaltenen Bordüre werden halbe Kompott-Aprikosen mit Mandelcreme (Abteilung III) gefüllt, die hoch heraus dressiert und mit starkgezuckerten Glaskirschen garniert werden. Alsdann wird noch zwischen den Seitenperllinien rotes Apfelgelee garniert und die Speise selbst auf dem Schüsselboden mit flüssiger Aprikosen-Marmelade umgossen.

Eine mit Mandelmilch verdünnte Aprikosensauce ist in Saucièren besonders zu reichen.

497. Dejazet-Sahnen-Eierkuchen.

Pannequets à la Déjazet.

ZWÖLF bis fünfzehn dünne Eierkuchen sind nach Vorschrift zu backen, mit einer mit Orangenblütenwasser versetzten Mandelcreme (Abteilung III) zu bestreichen, zu rollen und in 8 Zentimeter lange Stücke zu schneiden, die wieder kreisförmig auf einer Schüssel aufgestellt, mit Mandelcreme überzogen, mit gehackten gerösteten Mandeln bestreut und dann warm-

gestellt werden. Gleichzeitig sind einige geschälte Äpfel in kleine Scheiben zu schneiden und mit Weißwein, Zucker, etwas abgeriebener gelber Zitronenschale und Korinthen weich und kurz zu dämpfen. Außerdem sind kleine geschälte und vom Kernhaus befreite Borsdorfer Äpfel wie zum Kompott herzurichten, mit geschnittenen Mandeln zu spicken und im Ofen mit Zucker abzuglänzen. Kurz vor dem Anrichten wird der Eierkuchenring mit den gedämpften Äpfeln gefüllt und mit Glaskirschen und Angelika garniert, während um die Bordüre herum die abgeglänzten Äpfel gelegt werden, die je mit einer stark ausgestochenen roten Apfelgeleerosette zu schmücken sind. Eine Eiermandelsauce (Abteilung III) wird besonders gegeben.

498. Havannaeser Sahnen-Eierkuchen.

Pannequets à la havannaise.

ZWÖLF bis fünfzehn dünne Eierkuchen werden nach Vorschrift E zubereitet, mit einer etwas festen Kaffeecreme (Abteilung III) gefüllt, zusammengerollt und wieder in 8 Zentimeter lange Stücke geschnitten, die ebenfalls auf einer Schüssel neben- und übereinander mit der Kaffeecreme zu einer Kuppel zusammengesetzt, mit Creme ganz überzogen und schließlich mit Hagelzucker, der mit Kaffee gefärbt ist, bestreut. Um die Speise herum werden ganz kleine mit Kaffeecreme gefüllte und mit einer Kirsche garnierte Törtchen gesetzt, während oben auf die Speise eine Krone von Angelika eingesteckt wird, die mit stark gezuckerten klaren Glaskirschen zu füllen ist. Ein mit roher Sahne verdünnter starker Kaffeesirup wird in Saucièren besonders gereicht.

499. Italienische Sahnen-Eierkuchen.

Pannequets à l'italienne.

FÜNFHUNDERT Gramm Püree von eingemachten Maronen werden mit Orangensirup bis zu einer cremeartigen Festigkeit verdünnt, worauf 12—15 dünne nach Masse E gebackene Eierkuchen mit dieser Maronenmasse bestrichen und zusammengerollt werden. Die aus diesen Kuchen wieder zu schneidenden 8 Zentimeter langen Stücke werden hochstehend auf einer Schüssel ebenfalls zum Kreis zusammengestellt, mit Maronenmasse überzogen und mit einer Baisermasse garniert, worauf sie, mit Zucker bestäubt, in einem gelind geheizten Ofen gebacken werden.

Dann sind einige Apfelsinen in ihre Teile zu zerlegen und gesäubert mit der Maronenmasse in die entstandene Bordüre zu füllen. Die Füllung ist gleichfalls hoch heraus zu dressieren und auf der Oberfläche mit karmellierten Apfelsinenscheiben zu garnieren, während die an den Seiten

der Bordüre von der Baisermasse freigebliebene Fläche mit Aprikosenmarmelade auszufüllen ist. Ein stark nach Orangen schmeckender und mit Mandelmilch versetzter Sirup ist in Saucièren besonders zu reichen.

500. Russische Sahnen-Eierkuchen.

Pannequets à la russe.

VON einer unter E zusammengesetzten Masse werden 3 große starke Eierkuchen gebacken, die mit einer festen, stark mit Rum versetzten Mandelcreme (Abteilung III) zu bestreichen und zusammengerollt übereinander auf eine Schüssel, unten zwei und oben einer, zu legen sind. Nachdem dieselben noch mit der Mandelcreme bedeckt und mit gehackten Haselnüssen bestreut sind, wird das Ganze stark mit Zucker bestäubt, der mittelst einer glühenden Glasierschaufel abgeglänzt wird. Eine englische Rumsauce (Abteilung III) wird besonders gegeben.

501. Tiroler Rahm-Eierkuchen.

Pannequets à la tirolienne.

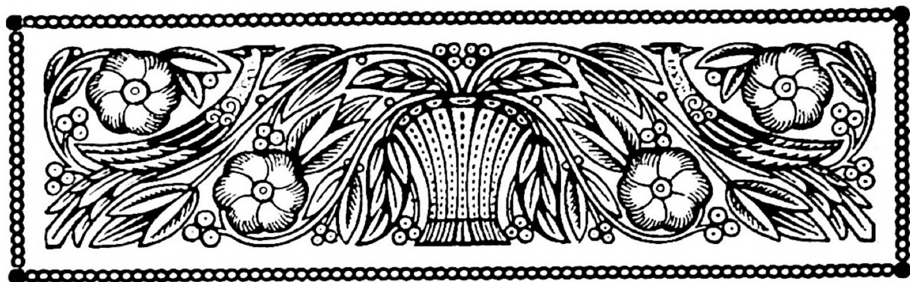
FÜNFUNDSIEZBIG Gramm Butter werden mit 50 Gramm Zucker schaumig gerührt, unter allmählichem Zusatz von dem Gelben von 4 Eiern, $^{3}/_{10}$ Liter Sahne und 25 Gramm weißer geriebener Semmel durchgearbeitet und dann noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern klar gezogen. Mit dieser Masse werden unter Beimischung von einigen Sultaninen ganz dünne Eierkuchen gefüllt und dann halbiert in eine leicht gebutterte Auflaufschüssel geordnet. Hierüber ist ein Guß von 3 ganzen Eiern, die in $^{2}/_{10}$ Liter Milch klar zu machen sind, zu gießen, worauf das Ganze im Ofen gar gebacken und dann mit Zucker und Zimt überstreut warm zur Tafel gereicht wird.

502. Pfirsiche nach Bourdaloue.

IN Porzellanassietten oder auch blindgebackene Mürbeteigkrusten wird etwas Frangipanecreme mit Makronenbröseln gefüllt, darauf werden in Vanillensirup gar gemachte halbe Pfirsiche gelegt und diese wieder mit gleicher Creme gedeckt. Obenauf sind Makronenbröseln zu streuen, die mit zerlassener Butter beträufelt werden, worauf man das Ganze in einem nicht zu heißen Ofen glasieren läßt.

Aprikosen nach Bourdaloue,
Birnen nach Bourdaloue,
Ananas nach Bourdaloue

und so weiter werden auf gleiche Art hergerichtet.



III. ABTEILUNG.

Saucen, Füll- und Garnier-Cremes. Süße Suppen.

Des Sauces, des Crèmes pattissiers et des Soupes doux.

EINE große Anzahl der Speisen wird erst durch die ihr beizugebende Sauce hinsichtlich des Geschmacks zur vollen Geltung gebracht, aus welchem Grunde denn auch der Zubereitung dieser besondere Sorgfalt zu widmen ist. Zweifellos ist, daß eine gute Sauce den Genuß einer weniger gut gelungenen Speise noch zu retten vermag, während eine weniger gute Sauce selbst den Genuß der besten Speise herabsetzt beziehungsweise verdirbt. Es muß daher bei der Zubereitung der Saucen sowohl auf den reinen, dem vorherrschenden Geschmack der Speise entsprechenden, leicht abgestimmten Geschmack der Saucen als auch auf ihre Bindung geachtet werden, die je nach der Art der Speise weder zu dick noch zu dünn gehalten sein darf. Als Grundregeln müssen in dieser Beziehung folgende Beachtung finden.

Das Mehl muß stets klar, d. h. vollständig gar gekocht werden, damit nicht etwa ein kleisterartiger Geschmack hervortreten kann, welcher unter allen Umständen auch durch Beigabe genügender

Butter zu vermeiden ist. Alle Saucen müssen nach ihrer Fertigstellung durch ein feines Haar- beziehentlich Blechsieb oder durch ein Haartuch gestrichen werden.

Es sind vier Arten von Saucen zu unterscheiden und zwar Eier-, Mehl-, Frucht- und Sirupsaucen. Bei den Eiersaucen ist die Bindung allein durch Eier herzustellen, während bei den Mehlsaucen das Mehl mit der Butter leicht angeröstet, d. h. fachmännisch „mit Butter und Mehl einpassiert" und hiermit die Sauce gebunden wird, die dann außerdem aber mit Ei abzuziehen ist.

In neuerer Zeit sind verschiedene Mehlarten im Handel, die beim Kochen von Saucen vorteilhafte Verwendung finden. Dieses sind die meisten Maispräparate, von denen sich das Zeanin ganz vorzüglich für diese Zwecke eignet. Durch seine große Ergiebigkeit gebraucht man nur sehr wenig und hinterläßt absolut keinen Kleistergeschmack. Auch hat es die gute Eigenschaft, keine zähe, sondern eine kurze Bindung zu geben, wodurch der Butterzusatz vermindert und im Notfall ganz fortgelassen werden kann.

Die Fruchtsaucen werden nach Möglichkeit aus frischem Obst bereitet, indem letzteres mit dem Saft durch ein feines Sieb gestrichen wird. Es können aber auch konservierte Früchte Verwendung finden, die, sobald sie gezuckert sind, besonders bei Verwendung zu warmen Speisen mit etwas Reismehl eingedickt und bei gewürzten Saucen leicht einpassiert werden müssen, um ihnen die richtige Bindung zu geben. Alle mit Mehl oder Ei abgezogenen Saucen müssen **glatt,** d. h. geschmeidig ohne unaufgelöste oder geronnene oder körnige Teile gehalten werden. Zu den kalten Speisen sind vorzugsweise Fruchtsäfte oder mit Zucker angerührte Pürees zu geben.

Die Sirupsaucen bestehen aus Läuterzucker, dem nach Wunsch Geschmack unter Benutzung der in den Rezepten näher bezeichneten Zutaten gegeben wird.

Die bisher angegebenen Vorschriften gelten auch für die Füll- und Garniercremes. Dieselben unterscheiden sich von den in der Abteilung I erläuterten Cremes dadurch, daß ihr Zusammenhalt durch Ei und Mehl erzielt wird, aus welchem Grunde sie auch

warm gegeben werden können, was bei den letzteren nicht möglich ist, da diese durch Gelatine ihren Halt bekommen. Die Cremes unterscheiden sich in Mehl- und Eiercremes. Auch bei diesen muß unter genügendem Butterzusatz das Mehl gut verkocht werden, wobei stets die Masse mittelst einer Drahtrute durchzuarbeiten ist, damit sie glatt bleibt. Die fertigen Cremes müssen ebenfalls stets durch ein Sieb gestrichen werden.

Die am Schluß dieser Abteilung beschriebenen kalten, süßen Suppen, zu denen der Jahreszeit entsprechend frisches Obst verwendet wird, sind leicht gebunden zu halten und müssen, da sie im Sommer erfrischen sollen, recht kalt gereicht werden.

Zu ihnen können kleine geröstete Zwiebacke, Makronen oder Biskuits sowie Schnee- oder leichte Griesklößchen gegeben werden.





A. Legierte Saucen.

503. Grundsauce.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit 2 Liter Milch gekocht, mit 80 Gramm in etwas Milch klar gemachtes Zeanin eingedickt und zum Schluß mit dem Gelben von 8 Eiern, die mit etwas Sahne klar zu arbeiten sind, legiert. Diese Sauce fällt absichtlich etwas dick aus, damit sie durch Zusatz von Likör oder sonstiger Beimischung nicht zu dünn wird. Mit dieser Grundmasse kann jede beliebige legierte Sauce hergerichtet werden unter dem des Namens entsprechenden Zusatz von Geschmack.

504. Amerikanische Sauce.

Sauce americaine.

VON 750 Gramm Zucker und $^4/_{10}$ Liter Wasser ist ein Sirup zu kochen, in welchem etwas Ingwer, Muskatnuß und Muskatblüte, Apfelsinen- und Zitronenschale, sowie ganzer Zimt längere Zeit ziehen müssen. Sobald der Sirup genügend Geschmack angenommen hat, wird soviel Rum zugegossen, bis die Sauce recht kräftig schmeckt.

505. Bischof-Sauce.

Sauce bischof.

VON 250 Gramm Zucker und $^2/_{10}$ Liter Weißwein ist ein Sirup zu kochen, der auf ein Gemenge von zu feinen Filets geschnittenen weichgekochten Äpfeln, Apfelsinen- und Zitronenschalen, einigen abgezogenen süßen Mandeln und Pistazien sowie 200 Gramm Korinthen und Sultaninen zu gießen ist.

506. Braune Butter-Sauce.

Sauce de beurre noisette.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter müssen in einer Kasserolle recht braun werden, worauf unter dieselben schnell 1 Eßlöffel voll Mehl, 200 Gramm Zucker und etwas Vanille gerührt und $^1/_4$ Liter Malaga sowie

1/2 Liter Wasser gegossen werden. Diese Sauce muß tüchtig aufkochen und dann durch ein Sieb gestrichen werden. Falls sie zu sämig sein sollte, kann Schlagsahne zugesetzt werden.

507. Burgunder-Sauce.

Sauce à la Bourgogne.

EINE Flasche Burgunderwein wird mit 300 Gramm Zucker und einem Stückchen feinen Zimt aufgekocht und mit in Wasser klar geschlagenem Reismehl abgezogen. Dieser Sauce ist die zu feinen Filets geschnittene und weichgekochte gelbe Schale von 4 Apfelsinen beizugeben.

Aber auch auf folgende Art kann diese Sauce hergerichtet werden: 100 Gramm Butter und 50 Gramm Mehl werden mit etwas Vanille und Zimt sowie 200 Gramm Zucker auf Feuer leicht angeröstet, worauf 1 Flasche Burgunder zuzusetzen ist und das Ganze klar gekocht wird. Die kochende Masse wird mit dem in etwas roher Sahne klar gemachten Gelben von 6 Eiern abgezogen und dann wie üblich durch ein feines Sieb gegossen.

508. Californische Sauce.

Sauce à la californienne.

EIN Eßlöffel voll Mehl wird mit 125 Gramm leicht ausgelassenem Rindermark, 125 Gramm Zucker, etwas gelber Zitronenschale und Ingwer angeröstet und dann mit einer Flasche californischem Wein klar gekocht. Diese Masse wird mit dem in Sahne klar gemachten Gelben von 6 Eiern abgezogen, mit 100 Gramm klar gemachtem Johannisbeergelee gemischt und schließlich durch ein feines Sieb gestrichen.

Kurz vor dem Anrichten muß die Sauce tüchtig aufgeschlagen und mit Sahne je nach der gewünschten Bindung versetzt werden.

509. Schokoladen-Sauce.

Sauce de chocolat.

a.

FÜNFHUNDERT Gramm gute Schokolade wird gerieben, mit dünnem Vanillensirup auf Feuer klar gemacht und mit Schlagsahne bis zur gewünschten Bindung verdünnt. Soll die Sauce ein dunkles Aussehen

haben, ist statt der Sahne ein Stückchen Butter zu verwenden, während die Bindung dann aber durch Zusatz von dünnem Vanillensirup geregelt werden muß. Bei kalten Saucen ist aber auch die Butter fortzulassen.

b.

Dieselbe Sauce kann auch mit weniger Schokolade hergestellt werden, indem 250 Gramm geriebene Schokolade, 200 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel voll Mehl und 1/2 Schote Vanille mit 1 Liter Milch oder Kochsahne klar gekocht werden. Diese Sauce kann nach Belieben wieder noch mit dem Gelben von 6 Eiern abgezogen werden.

510. Englische Schokoladen-Sauce.

Sauce chocolat anglaise.

SIEBZIG Gramm an einem warmen Ort weich gewordene feine Vanillenschokolade ist mit ganz dünnem Vanillensirup klar zu rühren und dann aufzukochen, worauf etwas rohe Schlagsahne zugesetzt und das Ganze durch ein feines Sieb gegossen wird.

511. Colbert-Sauce.

Sauce à la Colbert.

EIN halber Liter Kochsahne wird mit 200 Gramm Zucker, 1 Teelöffel voll Mehl und 1/2 Schote Vanille aufgekocht, worauf dieselbe mit dem in 2/10 Liter Sahne klar geschlagenen Gelben von 8 Eiern abgezogen und unter Zusatz von 150 Gramm englischer Aprikosen-Marmelade durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt wird.

512. Englische Sauce.

Sauce anglaise.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, ein Eßlöffel voll Mehl, eine Schote Vanille und etwas Zitronenschale sind auf Feuer leicht einzupassieren, worauf 1 Flasche Rheinwein mit 125 Gramm Zucker zugesetzt, das Ganze klar gekocht und mit dem in 1/10 Liter Schlagsahne klargeschlagenen Gelben von 10 Eiern abgezogen wird. Die Flüssigkeit der Sauce ist auch hier mit Schlagsahne zu regeln.

513. Englische Zitronen-Sauce.

Sauce au citron, anglaise.

SECHZIG Gramm Butter und 40 Gramm Mehl werden in einer Kasserolle leicht angeröstet und dann mit 1 Liter Milch und 400 Gramm Zucker klar gekocht, worauf die erhaltene Mischung noch mit dem in $^1/_{10}$ Liter Sahne klar geschlagenen Gelben von 8 Eiern abgezogen und dann vom Feuer zurückgezogen wird. Die Sauce wird, nachdem sie etwa 10 Minuten lang mit der gelben Schale von 4 Zitronen gezogen hat, noch mit dem Saft von 4—6 Zitronen verrührt und schließlich durch ein feines Sieb gegossen. Dieselbe darf zu warmen Speisen nur lauwarm, zu kalten Speisen aber nur recht kalt gereicht werden. Sollte zum kalten Anrichten die Sauce etwas zu dickflüssig ausgefallen sein, so kann dieselbe mit dünnem Läuterzucker und Wein oder Wasser mit Zitronensaft verdünnt werden.

514. Englische Orangen-Sauce.

Sauce à l'orange, anglaise.

EIN Liter dünner Läuterzucker, in dem die gelben Schalen von 4 Apfelsinen einige Zeit gezogen haben, wird mit einem Eßlöffel voll in $^2/_{10}$ Liter Sahne klar gemachtem Arrowroot oder Reismehl abgezogen und wie obige Zitronensauce weiter behandelt.

515. Englische Pudding-Sauce.

Sauce anglaise pour pouding.

EIN halbes Kilo englische Aprikosen-Marmelade wird durch ein feines Sieb gestrichen und mit 2 Gläschen Kognak verrührt, worauf nach und nach so viel dicke süße Sahne zugesetzt wird, daß eine dickflüssige Sauce entsteht. Dieselbe wird mit fein geschnittenen und weich gekochten Zitronenfilets gemischt und vorzugsweise zu englischen Puddings gereicht.

516. Glühwein-Sauce.

Sauce au vin rouge.

EINE Flasche guter Rotwein ist in einer kupfernen Kasserolle mit 250 Gramm Raffinadezucker, etwas feinem ganzen Zimt, Zitronenschale und 2 Gewürznelken aufzukochen und dann mit etwas in Wasser klar gemachtem Reismehl unter Zusatz eines Stückchens frischer Butter klar abzuziehen.

517. Haselnuß-Sauce.

Sauce de noisettes.

ZWEIHUNDERT Gramm Haselnußkerne sind im Ofen dunkelbraun zu rösten und darauf, ohne daß die beim Rösten abgefallene Schale entfernt wird, in $^3/_4$ Liter kochender Sahne 1 Stunde lang zum Ziehen zu stellen. Währenddessen ist das Gelbe von 12 Eiern mit 200 Gramm Zucker schaumig zu rühren, die heiße Nußmilch darauf zu gießen und das Ganze unter Zusatz $^1/_2$ Schote Vanille abzuziehen. Diese Sauce ist durch ein feines Sieb zu drücken; auch für kalte Speisen kann sie mit geschlagener Sahne versetzt werden.

518. Kaffee-Sauce.

Sauce au café.

IN $^1/_2$ Liter kochender Sahne und $^1/_4$ Liter Milch sind 250 Gramm gebrannter Kaffee heiß zum Ziehen zu schütten. Dann ist das Gelbe von 12 Eiern mit 150 Gramm Zucker schaumig zu schlagen und hierzu die Kaffeesahne nach und nach zuzusetzen, worauf das Ganze auf Feuer nochmals anziehen muß, dabei aber wieder, um das Gerinnen des Eies zu vermeiden, nicht kochen darf. Die durch ein feines Haarsieb oder Haartuch zu drückende Sauce muß kalt gestellt werden und kann ebenfalls nach Wunsch mit festgeschlagener Sahne gehoben werden. Zur Verwendung für warme Speisen ist die Kaffeesahne vor der Zusammenstellung der Sauce erst noch mit einem Eßlöffel voll Mehl sämig zu machen. Auch können, falls besonderer Wert auf die Güte gelegt wird, einige Eigelbe mehr schaumig geschlagen werden.

519. Karmell-Sauce.

Sauce caramel.

HUNDERT Gramm Zucker werden in Wasser kurz gelöst und darauf auf Feuer zu einem braunen Karmell (Abteilung VIII) gekocht, der dann wieder mit $^1/_2$ Liter Milch aufzulösen ist. Darauf werden 300 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig gearbeitet, nach und nach mit $^1/_2$ Liter Sahne und der Karmellmilch klar gerührt und unter Zusatz $^1/_2$ Schote Vanille auf gelindem Feuer zu einer sämigen Sauce abgeröstet, wobei die Masse aber nicht bis zum Kochen auf dem Feuer belassen werden darf, da in diesem Falle das Ei in der Masse körnig wird und die Sauce ihre Glätte und demzufolge ihre Güte verliert. Die Sauce ist durch ein feines Haarsieb zu streichen, zu warmen Speisen nur mäßig warm, zu kalten Speisen aber kalt zur Tafel zu geben.

520. Likör-Sauce.

Sauce au liqueur.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind mit $^{3}/_{10}$ Liter Wasser aufzukochen und mit etwas in Wasser klar gemachtem Reismehl abzuziehen, worauf 100 Gramm frische Butter mit etwas Zitronenschale und je nach Belieben Likör (wie Curaçao, Anisette, Rum, Crème de noyaux, Kognak, Kirschwasser, Marasquino u. a. m.) zugesetzt werden. Diese durch ein Sieb zu gießende Sauce muß fest zugedeckt werden, damit der Likörgeschmack nicht entweichen kann.

521. Madeira-Sauce.

Sauce au madère.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas gelber Apfelsinenschale in einer Kasserolle angeröstet und darauf mit $^{1}/_{2}$ Flasche Madeira und $^{1}/_{2}$ Flasche Moselwein übergossen. Die klar gekochte Sauce ist durch ein feines Sieb oder Haartuch zu drücken. Es können aber auch $^{3}/_{10}$ Liter Madeira und $^{3}/_{10}$ Liter Vanillensirup aufgekocht und mit etwas in Wasser klar gemachtem Reismehl abgezogen werden, worauf die Sauce unter Zusatz der gelben Schale je $^{1}/_{2}$ Apfelsine und Zitrone durch ein Haartuch gedrückt und mit etwas frischer Butter aufgeschlagen wird.

522. Malaga-Sauce.

Sauce à la malagaise.

DIE Zubereitung kann in gleicher Weise wie Burgunder-Sauce, Abschnitt 2, erfolgen, nur daß statt des Burgunderweins halb Malaga halb Moselwein, sowie statt des Zimts gelbe Apfelsinenschale zu verwenden ist.

523. Manchester-Sauce.

Sauce du Manchestre.

HUNDERT Gramm Butter, $^{1}/_{2}$ Stange Vanille, je ein Eßlöffel voll Mehl und Zucker sowie die gelbe Schale einer Zitrone werden in einer Kasserolle leicht angeröstet, worauf $^{1}/_{2}$ Flasche weißer Sherry, $^{1}/_{2}$ Flasche leichter Moselwein und 200 Gramm Zucker zugesetzt werden, das Ganze klar gekocht und mit dem in $^{1}/_{10}$ Liter Schlagsahne klar gemachten Gelben von 8 Eiern abgezogen wird. Beim Anrichten wird der durch ein feines Sieb zu drückenden Sauce noch ein Gläschen Sherry-Brandy beigegeben.

524. Mandel-Sauce.

Sauce d'amandes.

EIN halber Liter Kochsahne ist mit einer Schote Vanille und 250 Gramm Zucker aufzukochen und mit etwas in Milch klar gemachtem Reismehl abzuziehen, worauf 250 Gramm süße, abgezogene und mit Milch feingeriebene Mandeln zugesetzt und das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch gedrückt wird. Orangenblütenwasser kann außerdem zum Verbessern des Geschmacks benutzt werden.

525. Marasquino-Sauce.

Sauce au marasquin.

DREIHUNDERTFÜNFUNDSIEBZIG Gramm Zucker sind mit 1/2 Liter Wasser auf Feuer zu bringen und nach Beginn des Kochens mit der gelben feinen Schale und dem Saft von 2 Apfelsinen durchzuziehen. Alsdann ist von dem Weißen von 4 Eiern ein recht fester Schnee zu schlagen und demselben der kochende Zucker tropfenweise unter tüchtigem weiteren Schlagen zuzusetzen, worauf schließlich 1/10 Liter Marasquino angegossen und die Sauce durch ein feines Sieb gedrückt wird.

526. Marzipan-Sauce.

Sauce de massepain.

EIN halber Liter Kochsahne wird mit einer Schote Vanille auf Feuer gesetzt, dann aber in einer besonderen Kasserolle das Gelbe von 8 Eiern mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt und darauf mit der kochenden Sahne unter beständigem Schlagen mit einer Drahtrute übergossen. Das Ganze muß auf Feuer nochmals anziehen, darf dabei aber den Siedepunkt nicht erreichen, weil in diesem Fall ebenfalls das Ei gerinnen würde. Ist die Masse vom Feuer zurückgezogen, werden noch unter ihr 200 Gramm mit Milch weichgemachte Marzipanmasse klar gearbeitet, worauf dann alles durch ein feines Sieb oder Haartuch zu drücken ist. Bei Verwendung der Sauce zu kalten süßen Speisen kann dieselbe ebenfalls mit geschlagener Sahne noch versetzt werden.

527. Nougat-Sauce.

Sauce de Nougat.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm süße rohe Mandeln und 1/2 Schote Vanille werden in 125 Gramm mit wenig Wasser aufgelöstem Zucker solange unter stetem Umrühren auf Feuer gehalten, bis

der Zucker zu einem braunen Karmell gekocht ist, worauf das Ganze zum leichten Durchstoßen in einen Mörser geschüttet wird. Die gestoßenen Mandeln werden in einer Kasserolle mit 1/2 Liter kochender Sahne übergossen und zum Ausziehen einige Zeit zurückgestellt.

Währenddessen sind wieder in einer anderen Kasserolle 200 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig zu rühren und mit der abgegossenen Mandelsahne nach und nach klar zu arbeiten, worauf das Ganze auf Feuer abzuziehen und wie Karmellsauce weiter zu behandeln ist.

528. Praliné-Sauce.

Sauce prallinée.

ZWEIHUNDERT Gramm rohe süße Mandeln werden unter Zusatz von 1/8 Schote Vanille mit 200 Gramm Zucker nach vorstehender Anweisung gebrannt, in einem Mörser etwas zerstoßen, dann mit 3/4 Liter Milch in einer Kasserolle aufgekocht und zum Ziehen einige Zeit zurückgesetzt. Währenddessen werden 100 Gramm Zucker und 80 Gramm geriebene Schokolade mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührt, worauf die Mandelmilch nach und nach zugegossen, das Ganze auf Feuer abgezogen und schließlich durch ein feines Haarsieb oder Haartuch gestrichen wird.

529. Punsch-Sauce.

Sauce au ponch.

DIE Zusammensetzung dieser Sauce ist dieselbe wie unter No. 532, nur ist noch etwas Vanille, Ananassirup, Madeira und Marasquino zuzusetzen.

530. Richelieu-Sauce.

Sauce à la Richelieu.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker sind mit einer Schote Vanille und 2/10 Liter Wasser zu kochen, darauf reichlich mit Kirschwasser zu versetzen und schließlich mit feinen Filets von stark gezuckerten Glaskirschen zu vermengen.

531. Rindermark-Sauce.

Sauce de moëlle.

DREIHUNDERT Gramm gut ausgewässertes und kleingeschnittenes Rindermark werden leicht geschmolzen und dann durch ein Leinentuch in eine Schüssel gedrückt, in welcher dieselben mit einer Holzkelle

schaumig gerührt und mit 150 Gramm frischer Butter, 200 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale von 2 Apfelsinen versetzt werden, worauf unter immerwährendem Rühren nach und nach Rum und Kognak zuzugießen sind, bis die Masse eine mayonnaiseartige Sauce bildet.

532. Rum-Sauce.

Sauce au rhum.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 150 Gramm Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl werden mit etwas Zitronenschale hellbraun abgeröstet und mit 1 Flasche leichtem Moselwein gar gekocht. Währenddessen ist das Gelbe von 6 Eiern mit $^1/_{10}$ Liter Sahne klar zu schlagen und hiermit schließlich die Sauce abzuziehen, welche dann nach Zusatz von je $^1/_{10}$ Liter Rum und Kognak ebenfalls durch ein feines Sieb zu gießen ist.

533. Klare Rum-Sauce.

Sauce au rhum clair.

ZU dieser ebenfalls sirupartigen Sauce sind $^2/_{10}$ Liter Rum auf 200 Gramm Raffinadezucker zu gießen, anzuzünden und nach dem Abbrennen des Fusels mit $^2/_{10}$ Liter Wasser oder mit leichtem Wein zu löschen, worauf die gelben Schalen von je $^1/_2$ Apfelsine und Zitrone sowie etwas Kognak zugesetzt werden.

534. Sherry-Brandy-Sauce.

Sauce de sherry-brandy au beurre.

ZWEIHUNDERT Gramm salzfreie Butter werden mit 150 Gramm Staubzucker schaumig gerührt, worauf nach und nach tropfenweise soviel Sherry-Brandy zugesetzt wird, bis eine mayonnaiseartige Bindung erzielt ist. Diese Sauce ist besonders als Beigabe zum englischen Plumpudding neben einer Weinschaumsauce sehr beliebt.

535. Sherry-Brandy-Buttersauce.

Sauce sherry-brandy.

HIERZU ist eine Rumsauce herzurichten, zu der aber $^1/_2$ Flasche Madeira und $^1/_2$ Flasche Moselwein an Stelle einer ganzen Flasche Moselwein zu benutzen sind, während statt des Rums und Kognaks $^2/_{10}$ Liter Sherry-Brandy zu verwenden sind.

536. Spanische Sauce.

Sauce à l'espagnole.

FÜNFHUNDERT Gramm Raffinadezucker werden mit 1/4 Liter Wasser aufgekocht und dann auf die gelbe Schale von 2 Apfelsinen gegossen. Nachdem die Schale genügend ausgezogen ist, wird der Zucker unter Zusatz von 1/4 Liter Mandelmilch und 1/10 Liter Rum durch ein Sieb auf ein Gemenge von feingeschnittenen Fruchtfilets gegossen. Die Sauce wird heiß als Beigabe zu Pudding gegeben.

537. Tee-Sauce.

Sauce de thé.

FÜNFZIG Gramm Tee werden mit 1/10 Liter kochendem Wasser aufgebrüht, das nach 10 Minuten abzugießen ist. Währenddessen wird in einer Kasserolle das Gelbe von 12 Eiern mit 200 Gramm Zucker schaumig geschlagen, darauf der Teeabguß mit 4/10 Liter kochender Sahne nach und nach gegossen und schließlich das Ganze unter Zusatz 1/2 Schote Vanille abgezogen. Die durch ein Haartuch gedrückte Sauce kann warm und kalt gegeben werden, und wird im letzteren Falle mit geschlagener Sahne versetzt.

538. Vanillen-Sauce.

Sauce à la vanille.

IN einer Kasserolle werden 300 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern klar gearbeitet und zu denselben nach und nach 1/2 Liter Schlagsahne und 1/8 Liter Milch zugegossen, worauf die Masse nach Zusatz einer Schote Vanille auf gelindem Feuer abgezogen und dann durch ein Sieb gegossen wird. Die Sauce wird hauptsächlich zu kalten Speisen gereicht, kann aber auch in mäßig warmem Zustande zu warmen Speisen gegeben werden.

Die Zubereitung kann aber auch derart erfolgen, daß 1/2 Liter Kochsahne und eine Schote Vanille auf Feuer gesetzt wird, während in einer anderen Kasserolle das Gelbe von 8—10 Eiern mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann mit der kochenden Sahne unter beständigem Schlagen mit einer Drahtrute übergossen wird. Das Ganze muß auf Feuer nochmals anziehen, darf dabei aber den Siedepunkt nicht erreichen, weil in diesem Falle wieder das Ei gerinnen würde. Die so zubereitete Sauce kann nach Wunsch noch mit festgeschlagener Sahne versetzt werden.

539. Vanillen-Saucen mit Mehl.

Sauce à la vanille au farin.

EIN Eßlöffel voll Mehl wird in ½ Liter Kochsahne klar geschlagen und mit ½ Schote Vanille sowie 150 Gramm Zucker unter immerwährendem Rühren auf Feuer gesetzt. Sobald diese Mischung kocht, ist dieselbe mit dem in $^{1}/_{10}$ Liter Sahne klar geschlagenen Gelben von 8—10 Eiern abzuziehen und durch ein Sieb zu gießen. Sofern die Sauce zu dickflüssig ausgefallen sein sollte, kann dieselbe unter Zusatz von dicker süßer Sahne aufgeschlagen werden.

540. Waldmeister-Sauce.

Sauce à l'asperute.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 125 Gramm Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl sind auf Feuer in einer Kasserolle leicht anzurösten und dann mit 1 Flasche Moselwein klar zu kochen. Diese noch mit dem in etwas Sahne klar gemachten Gelben von 8 Eiern abgezogene Sauce wird heiß über 2 gesäuberte Bündchen Waldmeister und die gelbe Schale von 2 Apfelsinen durch ein Spitzsieb gegossen.

Für kalte Speisen aber sind 125 Gramm Zucker mit ½ Flasche Moselwein aufzukochen und darauf mit dem in etwas Sahne klar gemachten Gelben von 6 Eiern abzuziehen. Diese Masse wird in heißem Zustande über 2 in ein Spitzsieb gelegte gesäuberte Bündchen Waldmeister gegossen und nach dem Erkalten kurz vor dem Anrichten mit etwas festgeschlagener Sahne durchzogen.

541. Zimt-Sauce.

Sauce de canelle.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, ½ Liter Kochsahne und ein großes Stück feiner Zimt werden auf Feuer mit einem Eßlöffel voll in Milch klar gemachtem Mehl gar gekocht und mit dem in $^{1}/_{10}$ Liter Sahne klar geschlagenen Gelben von 8 Eiern abgezogen, worauf die Sauce durch ein feines Sieb oder Haartuch gedrückt wird.

B. Fruchtsaucen.

542. Allgemeines.

FRISCHE Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren oder Himbeeren usw. werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit Staubzucker klar gerührt, und zwar je 500 Gramm des letzteren auf je 500 Gramm des

Pürees. Falls die Masse zu fest sein sollte, ist leichter Wein oder Wasser zum Verdünnen zu verwenden. Statt der frischen Früchte können auch konservierter Saft oder in Büchsen und Gläsern eingemachte Früchte, die durch ein Sieb zu Püree zu streichen sind, unter eventuellem Zusatz von Zucker verwendet werden. Die so aus frischen oder konservierten Früchten oder Fruchtsaft hergestellten Saucen finden vorzugsweise nur für kalte süße Speisen Verwendung; für warme süße Speisen dagegen sind dieselben noch mit etwas französischem Kartoffelmehl zu verkochen und dann mit etwas heißer brauner Butter durchzuschlagen.

Bei warmen Saucen von Fruchtsäften ist es von Vorteil die Zutaten etwas mit der Butter anzurösten.

Im allgemeinen sind 100 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Weizen- oder Reismehl, etwas ganzer Zimt, die gelbe Schale einer Zitrone sowie 1 Eßlöffel Zucker in einer Kasserolle leicht anzurösten und dann mit ¹/₂ Liter des bezüglichen Saftes, ¹/₄ Liter Wasser und 400 Gramm Zucker klar zu kochen. Bei weniger sauren Fruchtsäften kann statt des Wassers leichter Wein genommen oder aber dem Wasser entsprechend Zitronensaft beigegeben werden.

543. Ananas-Sauce.

Sauce à l'ananas.

EINE halbe mit 375 Gramm Zucker gestoßene Ananas ist mit ¹/₂ Liter Wasser nebst ¹/₂ Schote Vanille aufzukochen und dann auf ein Sieb zum Ablaufen zu schütten. Der aufzufangende Saft ist mit etwas Reismehl einzudicken, worauf noch 250 Gramm Apfelmus zugesetzt werden. Nachdem das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch gedrückt ist, werden fein geschnittene Ananasfilets untergerührt. Die Sauce selbst muß dünnflüssig sein.

Dieselbe Sauce kann auch in der Art hergerichtet werden, daß eine geschälte und in Scheiben geschnittene Ananas mit 250 Gramm Zucker und ¹/₂ Liter Wasser aufgekocht und auf ein Sieb geschüttet wird, während gleichzeitig in einer Kasserolle 100 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern klar gearbeitet und unter Zusatz des abgelaufenen Ananassaftes auf Feuer abgezogen werden, worauf das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch zu streichen und mit den zu Filets geschnittenen Ananasscheiben zu versetzen ist. Auch hier kann, falls die Sauce zu dickflüssig ausfallen sollte, mit Schlagsahne nachgeholfen werden.

544. Apfel-Sauce.

Sauce de pommes.

EINHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl müssen mit etwas Zitronenschale auf Feuer leicht durchziehen, worauf 1 Flasche leichter Weißwein, 125 Gramm Zucker sowie ein von 10 Äpfeln herzurichtendes Apfelmus zuzusetzen sind und das Ganze dann klar gekocht wird. Die Sauce kann dem Bedarf entsprechend mit Schlagsahne und Kognak versetzt werden.

545. Klare Apfelsinen-Sauce.

Sauce d'oranges claire.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind mit 1/2 Flasche Moselwein auf Feuer zu lösen, auszuschäumen und dann vom Feuer zurückzunehmen. Dieser Weinsirup wird noch heiß mit dem Saft und der gelben Schale von 3 Apfelsinen versetzt, nach einigen Minuten durch ein feines Sieb gegossen und kalt gestellt, denn je kälter, je wohlschmeckender ist diese Sirupsauce.

546. Aprikosen-Sauce.

Sauce d'abricots.

FRISCHE entsteinte Aprikosen werden mit einem gleichen Gewichtsteil Zucker gekocht und, nachdem sie weich geworden, durch ein Sieb gestrichen, worauf sie mit leichtem Wein oder Wasser verdünnt und dann zum Erkalten gestellt werden.

Zur warmen Sauce ist etwas Vanille und heiße braune Butter zuzusetzen. Sofern die Sauce dickflüssig ausfallen sollte, ist Wein zum Verdünnen zu benutzen.

547. Englische Aprikosen-Sauce.

Sauce d'abricots anglaise.

EINE Colbert-Sauce wird mit 300 Gramm englischer Aprikosen-Marmelade versetzt und, nachdem sie durch ein Sieb gestrichen ist, mit 150 Gramm heißer brauner Butter durchzogen sowie schließlich mit Rum entsprechend abgeschmeckt.

548. Berberitzen-Sauce.

Sauce d'epines-vinettes.

FÜNFHUNDERT Gramm Berberitzensaft werden mit 1/2 Liter Wasser und 500 Gramm Zucker aufgekocht und nach Zusatz von etwas Zitronenschale mit in Wasser klar gemachtem Reismehl abgezogen. Diese durch ein feines Haarsieb zu streichende Sauce wird kalt gestellt und, da sie besonders herzhaft ist, mit Vorliebe zu weichlichen Speisen gegeben.

549. Hagebutten-Sauce.

Sauce d'églantines.

FRISCHE Hagebutten werden weich gekocht und durch ein feines Haarsieb zu Püree gestrichen, welches mit gleichen Gewichtsteilen Zucker unter Zusatz von etwas gelber Zitronenschale mit altem Rheinwein verkocht und nach abermaligem Durchstreichen durch ein Sieb mit brauner Butter durchgeschlagen wird. Da die Hagebutten kein reines natürliches Rot beim Kochen ergeben, kann die Farbe mit Bretonrot etwas gehoben werden. Statt der frischen können auch getrocknete Hagebutten benutzt werden, dieselben müssen jedoch Tags zuvor eingeweicht werden.

Das bequemste bleibt natürlich, konserviertes Püree zu verwenden.

Die Sauce wird vorzugsweise zu warmen Speisen gereicht. Wird dieselbe aber ausnahmsweise zu kalten Speisen gewünscht, so ist am besten frisches, mit Zucker und Wein, aber ohne Zusatz von Butter verkochtes Püree zu verwenden.

550. Hausmanns-Sauce.

Sauce à œconomie.

DIESE Sauce wird aus zurückgebliebenen Obstbrühen (Kompottsäften) hergerichtet, indem diese mit etwas Zitronenschale und Zitronensaft aufgekocht und dann mit in Wasser klar gemachtem Reismehl abgezogen werden. Der Farbe kann nach Erfordern mit Bretonrot nachgeholfen werden.

551. Himbeer-Sahnensauce.

Sauce de framboises à la crème.

DIE Zubereitung erfolgt in gleicher Weise wie nachstehende Sauce von Johannisbeeren, aus frischen Himbeeren bezw. Himbeergelee unter Zusatz von etwas Johannisbeerpüree bezw. Johannisbeergelee zur Hebung des Geschmacks.

552. Johannisbeer-Sahnensauce.

Sauce de groiseilles à la crème.

FÜNFHUNDERT Gramm durchgestrichenes, von frischen Johannisbeeren zubereitetes Püree werden mit 500 Gramm Staubzucker zu Gelee gerührt, worauf nach und nach soviel rohe Schlagsahne zugesetzt wird, bis die gewünschte Flüssigkeit der Sauce erzielt ist. Sind frische Früchte nicht vorhanden, so kann statt des Pürees zu dieser Sauce Johannisbeergelee verwendet werden, das durch ein Sieb zu streichen und ohne Zucker mit Sahne schaumig zu rühren ist.

553. Kirsch-Sauce.

Sauce de cérises.

SAURE schwarze Kirschen werden mit Zucker, und zwar je 500 Gramm des letzteren auf 500 Gramm Kirschen, aufgekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen. Die Hälfte der Steine werden zerstoßen und in Rotwein gelegt, der nach einiger Zeit abgegossen, mit den durchgestrichenen Kirschen nebst etwas ganzem Zimt und Zitronenschale durchgekocht und durch ein Haarsieb gedrückt wird. Diese Sauce kann ebenfalls von getrockneten Kirschen zubereitet werden, dieselben müssen aber einige Zeit zuvor in Wasser eingeweicht oder langsam weich gekocht sein. Zu kalten Speisen wird vorteilhaft mit Zucker verkochter klarer Saft benutzt.

554. Pfirsich-Sauce.

Sauce de pêches.

EINIGE Pfirsiche werden mit einem gleichen Gewichtsteil Zucker weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit ganz leichtem Vanillensirup bis zur gewünschten Bindung verdünnt und mit etwas Bretonrot leicht rosa gefärbt, worauf das Ganze nochmals durch ein Haarsieb gestrichen und mit etwas brauner Butter durchgeschlagen wird. Zur Beigabe für kalte Speisen jedoch wird die braune Butter fortgelassen. Um den der Pfirsiche anhaftenden Kerngeschmack in der Sauce vorherrschen zu lassen, kann man etwas Marasquino hinzusetzen oder einige Pfirsichkerne gleich beim Kochen mit ausziehen lassen. Selbstverständlich darf dieser Geschmack in der Sauce nicht zu stark hervortreten.

555. Pflaumen-Sauce.

Sauce de prunes.

FÜNFHUNDERT Gramm entsteinte Zwetschen oder blaue Pflaumen werden mit einigen aus den Steinen entnommenen Kernen sowie etwas ganzem Zimt und 250 Gramm Zucker weich gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Dieses Püree ist nach Belieben zu verdünnen und als Sauce zu Klößen und dergleichen zu verwenden.

C. Schaumsaucen (Sabayons).

556. Allgemeines.

DIESE leichten schaumigen Saucen sind als Krankenkost besonders beliebt. Dieselben werden in einem Wasserbade schaumig und gar geschlagen, wobei darauf zu achten ist, daß das Ei niemals kochen darf, da, falls das Ei gerinnt, der Schaum sofort zusammenfällt. Die Geschirre, in denen die Sauce hergerichtet wird, müssen unbedingt vollständig fettfrei sein, da die geringste Spur Fett das Schaumigwerden hindert. Die Saucen sind erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel anzurühren, da dieselben bis zum Anrichten warm geschlagen werden müssen. Dieselben können von allen Weinsorten hergerichtet werden, es ist jedoch stets darauf zu achten, daß der Weinschaum dem Namen nach im Geschmack rein bleibt, d. h. nicht den Geschmack anderer Zutaten vorherrschend annimmt, wodurch die Saucen nur verschlechtert würden. Das Aufschlagen dieser Saucen geschieht, indem man Eier, Zucker und Flüssigkeit in einem Kessel mittels einer Rute klar arbeitet und dann in einem heißen Wasserbade schaumig und gar schlägt.

557. Apfelsinen-Schaumsauce.

Sabayon à l'orange.

DIE Zubereitung erfolgt in gleicher Weise wie nachstehende, nur daß statt der gelben Zitronenschale und des Wassers Apfelsinenschale und Moselwein zur Verwendung kommen.

558. Zitronen-Schaumsauce.

Sabayon au citron.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, das Gelbe von 6 Eiern und 2 ganze Eier, sowie die auf Zucker abgeriebene gelbe Schale von 2 und der Saft von 4 Zitronen werden mit $^1/_4$ Liter Wasser klar gearbeitet

und dann in einem heißen Wasserbade nach Vorschrift schaumig und gar geschlagen.

Vorteilhaft ist es, wenn der Zucker zu diesen Saucen mit dem Wasser gekocht und in den so gekochten Zucker die dünnen gelben Schalen der Zitronen einige Zeit zum Ziehen gelegt werden.

559. Französische Schaumsauce.

Sauce à la française.

EIN viertel Liter Sherry wird mit dem Gelben von 4 Eiern, einem ganzen Ei, 80 Gramm Zucker und 2 Eßlöffeln Johannisbeer-Gelee auf gelindem Feuer oder in einem Wasserbade schaumig und gar geschlagen. Auch diese kalt zu schlagende Sauce ist vor dem Anrichten mit etwas geschlagener Sahne tüchtig durchzuarbeiten.

560. Madeira-Schaumsauce.

Sabayon au madère.

STATT des Rheinweins sind $^1/_4$ Flasche Madeira und $^1/_4$ Flasche Moselwein, sowie etwas Vanille, aber keine Zitrone zu verwenden, während die übrigen Zutaten bei gleicher Behandlung dieselben wie bei der Rheinwein-Schaumsauce sein müssen.

561. Mandarinen-Schaumsauce.

Sabayon aux mandarines.

DIESELBE wird aus dieser Frucht in gleicher Weise wie die Apfelsinensauce hergestellt.

562. Rheinwein-Schaumsauce.

Sabayon au vin du Rhin.

IN einer engen hohen Kasserolle (Bain-mari-Kasserolle genannt) sind 2 ganze Eier und das Gelbe von 10 Eiern mit 200 Gramm Zucker mittelst einer Drahtrute klar zu arbeiten, worauf $^1/_2$ Flasche guter Rheinwein und der Saft von 2 Zitronen, welche vor dem Auspressen von der gelben Schale und den Kernen befreit sein müssen, zugegossen werden und dann alles nach Vorschrift schaumig und gar geschlagen wird.

563. Punsch-Schaumsauce.

Sabayon au punch.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, das Gelbe von 6 Eiern und 2 ganze Eier werden mit 1/8 Liter Wasser sowie dem Saft einer Zitrone klar gearbeitet, worauf das Ganze nach Vorschrift unter langsamem Zusatz von je einem Gläschen mit 1/8 Liter Wasser versetztem Rum, Kognak und Madeira klar und gar geschlagen wird.

Statt des Rums, Kognaks usw. können auch nach Belieben andere zum Punsch gebräuchliche Spirituosen genommen werden.

564. Fruchtpüree-Saucen.

HIERZU wird die Frucht, dem Namen der Sauce entsprechend, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Staubzucker angerührt. Zur Verdünnung kann Wein oder Wasser genommen werden.

Füll- und Garnier-Creme.

565. Grund-Creme.

Crème general.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 120 Gramm Mehl, das Gelbe von 8 Eiern und 2 ganze Eier werden mit einem Liter Milch klar gerührt und auf Feuer zu einer glatten Creme abgeröstet. Zu dieser Grundmasse kann man jeden beliebigen Geschmack nehmen, den man augenblicklich zu gebrauchen wünscht. Deswegen ist es von Vorteil, eine Grundmasse immer in Reserve zu halten für plötzlich vorkommende Fälle. Auch läßt sich diese Grundmasse zu Buttercreme verwenden, indem sie mit der schaumig gerührten Butter und dem gewünschten Geschmack verarbeitet wird.

Zu Füllung kann diese mit Milch oder auch mit geschlagener Sahne leichter gemacht werden.

566. Back-Creme.

Crème Patissière.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und 70 Gramm Mehl werden mit dem Gelben von 8 Eiern und 1/2 Liter Milch klar gemacht und dann auf Feuer zu einer glatten Creme abgeröstet. Als Geschmack

kann Vanille, Zitrone, Apfelsine, Schokolade oder sonst beliebiger Geschmack genommen werden.

567. Schokoladen-Creme.

Crème au chocolat.

IN gleicher Weise wie zur Vanillencreme sind 150 Gramm Zucker, 150 Gramm geriebene Schokolade, 80 Gramm Mehl, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Schlagsahne, 50 Gramm Butter, eine Prise Salz, das Gelbe von 6 Eiern und 4 ganze Eier zu verarbeiten und schließlich mit 50 Gramm Butter aufzuschlagen.

568. Creme für Kruspeln.

Crème pour beignets.

DAS Gelbe von 8 Eiern, 4 ganze Eier, 250 Gramm Mehl und 80 Gramm Zucker werden mit 1/2 Liter Milch und 3/10 Liter Sahne klar gerührt und darauf unter Zusatz von einer Schote Vanille und 50 Gramm Butter auf Feuer zur Creme abgeröstet. Dieselbe wird, nachdem noch 100 Gramm gebräunte Butter unter sie gearbeitet sind, warm auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech etwa 1 Zentimeter stark ausgestrichen und nach dem Erkalten zu Kruspeln (Abteilung II) verwendet.

569. Creme für Torten.

Crème pour les tourtes.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, das Gelbe von 10 Eiern und 5 ganze Eier werden mit 1/2 Liter Milch und 3/4 Liter Schlagsahne klar gerührt, worauf sie mit einer Schote Vanille oder Zitrone usw. sowie einer Prise Salz auf Feuer zu einer glatten Creme abgerührt werden, welche dann durch ein Haartuch zu drücken ist.

570. Creme für warme Speisen.

Crème pour entremets chauds.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und 100 Gramm Mehl werden mit dem Gelben von 15 Eiern klar gerührt und darauf mit 1/2 Liter Milch und 3/4 Liter Sahne sowie einer Schote durchgearbeitet. Unter diese auf Feuer zu einer glatten Creme abzuröstende Mischung wird das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern klar gezogen,

das in derselben wieder, ohne zu kochen, gar ziehen muß. Diese Creme wird zum Speisenfüllen auch in Verbindung mit Früchten heiß verarbeitet, ihr kann ebenfalls nach Bedarf jeder andere Geschmack beigegeben werden.

571. Englische Schokoladen-Creme.

Crème anglaise au chocolat.

IN einer Kasserolle werden 150 Gramm Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern schaumig gerührt und unter Zusatz von 3/4 Liter Kochsahne und 150 Gramm geriebener Vanillenschokolade auf gelindem Feuer zu einer glatten Creme abgerührt, wobei wieder zu beachten ist, daß die Masse nicht kochen darf. Sollte nach dem Erkalten die Creme zu fest ausgefallen sein, so kann mit Schlagsahne unter tüchtigem Schlagen derselben nachgeholfen werden.

572. Englische Vanillen-Creme.

Crème anglaise à la vanille.

DAS Gelbe von 10 Eiern wird in einem Napf mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt, mit 1/2 Liter Kochsahne verdünnt und darauf durch ein Sieb in eine Kasserolle gegossen. Auf gelindem Feuer ist die Masse dann zu einer glatten Creme einzudicken, welche aber nicht kochen darf. Als Geschmack wird etwas Vanille beigegeben.

573. Füll-Creme I.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 25 Gramm Zeanin, 1/2 Stange Vanille und das Gelbe von 8 Eiern werden mit 1/2 Liter Milch zusammen gearbeitet und auf Feuer klar gekocht.

574. Füll-Creme II.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3 Eier und das Gelbe von 2 Eiern und 1/2 Schote Vanille werden mit 1 Liter Milch und 1/10 Liter dicker Sahne klar gearbeitet und dann auf Feuer zu einer glatten Creme gekocht.

575. Frangipane-Creme.

Crème frangipane.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 2 Eier und das Gelbe von 5 Eiern und 1/2 Schote Vanille werden mit 8/10 Liter Milch klar gearbeitet und dann auf Feuer zu einer glatten Creme abgeröstet. Noch heiß werden unter dieselbe 80 Gramm Butter und 50 Gramm geröstete und fein gestoßene Mandeln klar gezogen.

576. Geschlagene Sahne.

Crème fouetté (Chantilly).

AUF Eis gut durchgekühlte süße Schlagsahne ist mittelst einer Drahtrute in einem Kessel oder halbkugelförmigen Napf derart zu schlagen, daß die Rute nach Möglichkeit immer in der Sahne bleibt, da sonst, wenn die Rute bei jedesmaligem Zuschlagen in die Luft gehoben wird, wie dies beim Eiweißschlagen üblich ist, die Sahne schwer auszuschlagen ist und, anstatt fest zu werden, zu Butter wird. Dieser Sahne kann jeder beliebige Geschmack gegeben werden.

577. Kaffee-Creme für Torten.

Crème au café pour les tourtes.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm geröstete, grob angestoßene Kaffeebohnen müssen in 5/10 Liter kochender Milch 15 Minuten lang ziehen, worauf die Milch abzugießen ist. Gleichzeitig werden 200 Gramm Zucker, 50 Gramm Mehl, das Gelbe von 10 Eiern und 1/2 Liter Sahne in einer Kasserolle klar gerührt und darauf mit der abgegossenen Kaffeemilch auf Feuer zu einer zarten Creme abgeröstet. Unter diese Creme werden nach dem Erkalten nach und nach 150 Gramm Butter gearbeitet.

578. Mandel-Creme.

Crème d'amandes.

DAS Gelbe von 8 Eiern, 4 ganze Eier, 200 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Schlagsahne, 1/2 Schote Vanille und eine Prise Salz sind auf Feuer abzurösten und dann mit 300 Gramm abgezogenen und fein mit Milch geriebenen Mandeln zu mischen. Die durch ein feines Haarsieb gestrichene Masse wird schließlich unter allmählichem Zusatz von 100 Gramm Butter tüchtig aufgeschlagen.

579. Nuß-Creme.

Crème à la noisette.

DIESE wird gleich der Kaffeecreme hergerichtet, nur sind statt des Kaffees die Haselnüsse zu rösten und in Milch auszuziehen. — In gleicher Weise ist auch die

580. Pistazien-Creme

herzurichten, zu der die Pistazien nur abzuziehen und nicht zu rösten sind. Zur

581. Praliné-Creme

wird die Masse ebenso hergerichtet. Hier werden wieder statt des Kaffees Mandeln verwendet, die roh mit Zucker geröstet und dann in Milch ausgezogen werden.

582. Orangen-Creme.

Crème à l'orange.

DIESE Creme ist unter Benutzung derselben Zutaten und in gleicher Weise wie Vanillencreme herzurichten, nur daß statt des Vanillengeschmacks Orangengeschmack unter Zusatz von einigen Zitronensäften gegeben wird.

583. Rindermark-Creme.

Crème à la moëlle.

STATT der gebräunten Butter werden unter eine Vanillencreme 100 Gramm Rindermark geschlagen, welche zuvor in einem heißen Wasserbade ausgelassen und durch ein Leinentuch gepreßt sein müssen.

584. Vanillen-Creme.

Crème à la vanille.

DAS Gelbe von 8 Eiern sowie 4 ganze Eier sind in einer Kasserolle mit 250 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl und 1/2 Liter Milch klar zu rühren und dann mit 1/2 Schote Vanille und einer Prise Salz auf Feuer abzurösten. Unter die etwas abgekühlte Creme sind darauf noch 100 Gramm gebräunte Butter tüchtig klar zu arbeiten.

585. Wiener Creme.

Crème à la viennoise.

DAS Gelbe von 14 Eiern, 200 Gramm Butter und 200 Gramm Zucker werden klar gearbeitet und in einem heißen Wasserbade mittelst einer Drahtrute unter allmählichem Hinzufügen von 5 Eßlöffeln Wasser tüchtig schaumig geschlagen bis es gar ist, ohne daß die Masse dabei aber zum Kochen gekommen ist. Die vom Feuer genommene Creme muß bis zum Erkalten weiter geschlagen werden, worauf sie nach Belieben mit Maras-quino, Zitrone, Vanille oder anderer Beigabe abgeschmeckt werden kann.

586. St. Honoré-Creme.

Crème St. Honoré.

HIERZU wird unter die fertige Backcreme noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern gezogen, worauf das Ganze zum Garwerden des Weißen noch einmal auf Feuer zu bringen ist.

587. Avelinen-Buttercreme.

Crème beurrée aux avelines.

ZWEIHUNDERT Gramm in 1/4 Liter starker Mandelmilch gelöster Zucker werden mit dem Gelben von 10 Eiern auf gelindem Feuer zu einer zarten Creme gar geschlagen, welche wieder nicht kochen darf. Unter diese vom Feuer genommene und kalt geschlagene Creme sind 200 Gramm zu Sahne gerührte Butter löffelweise zu schlagen.

Zur einfachen Herstellung siehe Grundcreme.

588. Erdbeer-Buttercreme.

Crème beurrée aux fraises.

VON 250 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 3/10 Liter Milch und dem Gelben von 12 Eiern ist eine feste Creme herzurichten, unter welche 250 Gramm frisches Erdbeerpüree gerührt wird. Unter die durch ein feines Haarsieb gestrichene Creme sind nach dem Erkalten wieder 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter löffelweise, eventuell mit etwas Bretonrot, zu arbeiten.

589. Mandel-Buttercreme.

Crème beurrée aux amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm nach dem Brühen abgezogene süße sowie einige bittere Mandeln werden mit 1/4 Liter Milch fein gerieben, dann in 1/4 Liter Milch heiß gemacht und durch ein Leinentuch gepreßt.

Die so erhaltene Mandelmilch ist mit dem mit 300 Gramm Zucker und 50 Gramm Mehl klar gerührten Gelben von 12 Eiern sowie mit 1 Schote Vanille auf Feuer zu einer glatten Creme abzurühren, welche nach dem vollständigen Erkalten nach und nach mit 250 Gramm zuvor zu Sahne gearbeiteter Butter durchzuschlagen ist.

590. Mokka-Buttercreme.

Crème beurrée de moca.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm braungebrannte Mokkabohnen werden mit 3/10 Liter kochendem Wasser aufgebrüht, in welchem darauf 300 Gramm Raffinadezucker aufgelöst werden. Mit dem so erhaltenen Mokkasirup wird das Gelbe von 15 Eiern in einem Kessel mittelst einer Drahtrute auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen, wobei wieder darauf zu achten ist, daß die Masse nicht zu heiß wird, das Ei also nicht am Kessel ansetzt. Unter die vom Feuer genommene und bis zum Erkalten zu schlagende Masse werden 400 Gramm zuvor in einem Napf mittelst einer Holzkelle zu Sahne gearbeitete salzfreie Butter löffelweise gerührt.

Diese Creme wird zu Mokkakuchen besonders, außerdem aber überall da zum Garnieren verwendet, wo ihr Geschmack angebracht ist.

Einfaches Verfahren siehe Grundcreme.

591. Pistazien-Buttercreme.

Crème beurrée aux pistaches.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Pistazien werden abgezogen und mit einigen Löffeln voll Orangenblütenwasser sehr fein gerieben. Gleichzeitig ist von dem Gelben von 10 Eiern, 250 Gramm Zucker, 30 Gramm Mehl, 3/10 Liter Milch und 2/10 Liter Schlagsahne eine zarte Creme herzurichten, die mit den fein geriebenen Pistazien zu mischen und darauf durch ein feines Haarsieb zu streichen ist. Unter die erkaltete Creme werden 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter löffelweise und, falls auf Farbe Wert gelegt wird, auch etwas Spinatgrün gearbeitet.

592. Praliné-Buttercreme.

Crème beurrée aux pralinées.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm auf Feuer mit 100 Gramm Zucker braun geröstete Mandeln sind grob zu stoßen, in 6/10 Liter heißer Milch aufzukochen und darauf durch ein Sieb zu gießen. Die Pralinémilch ist mit dem mit 200 Gramm Zucker und 30 Gramm Mehl klar ge-

rührtem Gelben von 12 Eiern und 1 Schote Vanille auf Feuer zu zarter Creme abzurösten, unter welche ebenfalls nach dem Kaltrühren 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter unterzuarbeiten sind.

593. Vanillen-Buttercreme.

Crème beurrée à la vanille.

FÜNFHUNDERT Gramm Vanillenzucker werden mit dem Gelben von 15 Eiern und 1/10 Liter Wasser auf gelindem Feuer schaumig und klar geschlagen, wobei das Kochen wieder aus dem bekannten Grunde nicht erreicht werden darf. Unter die vom Feuer gezogene und bis zum Erkalten zu schlagende Masse werden 250 Gramm zu Sahne gerührte Butter nach und nach gearbeitet.

Statt des Vanillengeschmacks kann selbstverständlich jeder beliebige andere Geschmack der Creme gegeben werden.

Als einfaches Verfahren ist Grund-Creme zu beachten.

594. Weincreme.

Crème au vin.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 15 Eiern klar gearbeitet und mit einem Glase Moselwein und dem Saft von 4 Zitronen auf nicht zu starkem Feuer schaumig und gar geschlagen. Zu gleicher Zeit muß von andern Händen das Weiße von 7 Eiern zu festem Schnee geschlagen werden, der unter die heiße Creme zu schlagen und in dieser gar zu machen ist, ohne daß dieselbe kochen darf. Die Creme ist heiß zu verarbeiten und kann zum Füllen von Tortenböden benutzt, aber auch in Schalen sowie in Gläsern gereicht werden. In letzterem Falle ist sie nach dem Erkalten noch mit Früchten zu garnieren. Soll die Creme ohne geschlagenes Eiweiß hergestellt werden, so ist das Weiße von 4 Eiern gleich in der Masse selbst mit klar zu arbeiten und 1/2 Glas Moselwein noch hinzuzusetzen.

Die gleiche Masse wird auch zu

595. Apfelsinen-Weincreme

Crème à l'orange au vin

hergerichtet unter Zusatz des Saftes von zwei Apfelsinen und das auf Zucker Abgeriebene von einer Apfelsine.

In gleicher Weise werden

596. Zitronen-Weincreme

Crème au citron au vin

und

597. Mandarinen-Weincreme

Crème au mandarines au vin

zusammengesetzt und nach obigen Angaben weiter verarbeitet.

598. Schokoladen-Sahne

Crème fouetté au chocolat

599. Nuß-Sahne

Crème fouetté aux noix

600. Erdbeer-Sahne und von anderen Früchten

Crème fouetté aux fraises

werden hergestellt, indem die festgeschlagene Sahne mit dem betreffenden Püree oder geriebenen Nüssen usw. unter Zusatz von genügendem Zucker klar gerührt wird.

Süße Suppen.

DIESE Art von Suppen teilen sich in warme und kalte Frucht- und legierte Suppen. Die ersteren werden zumeist der Jahreszeit entsprechend aus frischem Obst hergerichtet und ist hierzu stets ausgereiftes Obst zu verwenden. Sie dürfen nie zu süß gehalten werden, da sie sonst im Sommer nicht erfrischend wirken. Dasselbe ist ebenfalls bei den legierten Suppen zu beachten, welche nebendem auch nicht zu sämig sein dürfen. Die letzteren können warm und kalt gegeben werden, jedoch sind von den Fruchtsuppen nur diese warm zu reichen, die besonders eingedickt sind, im übrigen werden sie meist kalt gegeben und sind deshalb möglichst in Eis zu halten. Als Einlage werden Biskuite, Makronen, Zwieback und geröstetes Brot sowie Gries-, Schwemm- und Schneeklöße benutzt.

601. Ananas-Suppe.

Soupe à l'ananas.

EINE Ananas wird geschält und das Fleisch in Scheiben geschnitten. Die Schalen und das Fleisch, ein jedes für sich, sind leicht mit Wasser und Zucker zu kochen und die davon erhaltene Flüssigkeit mit Ei zu legieren und dann kalt zu stellen. Von dem Fleisch wird die eine Hälfte in Filets geschnitten und die andere ist zu stoßen und durch ein Sieb zu streichen. Das erhaltene Püree ist unter die legierte Masse klar zu rühren und die Filets werden als Einlage benutzt.

602. Klare Ananas-Suppe (Kaltschale).

Soupe à l'ananas dair.

DIESE Art Suppe wird gleich der ersteren hergerichtet, nur ist diese nicht mit Ei zu legieren, aber dafür mit Weißwein zu heben. So auch sind neben den Filets noch Makronen als Einlage zu benutzen.

603. Klare Apfel-Suppe (Kaltschale).

Soupe de pommes clair.

EIN von weißen säuerlichen Äpfeln zubereitetes klares Püree ist mit Moselwein und Wasser zu verdünnen und kalt zu stellen.

Zum Anrichten werden feine langgeschnittene, gekochte und gesüßte Apfelscheiben, ein Gläschen Rum sowie einige weichgekochte Korinthen und Löffelbiskuit in die Suppe getan.

604. Apfel-Suppe mit Brot.

Soupe de pommes au pain.

ÄPFEL und Weißsemmel werden mit Zucker und Zimt in entsprechend viel Wasser weichgekocht, dann durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt.

605. Aprikosen-Suppe.

Soupe d'abricots.

EINEINHALB Dutzend reife und geschälte Aprikosen werden mit 1½ Liter Wasser und 200 Gramm Zucker übergekocht, worauf von 4 Stück feine Scheiben geschnitten und die übrigen mit dem flüssigen Zucker durch ein Sieb gestrichen und kalt gestellt werden.

Beim Anrichten werden die feinen Scheiben der Aprikosen in die Suppe gelegt, auch kann dieser nach Belieben ½ Flasche Champagner zugesetzt werden. Geröstetes Biskuit wird besonders gereicht.

606. Apfelsinen-Suppe.

Soupe à l'orange.

EINE halbe Flasche Weißwein und 1/2 Liter Wasser werden mit 60 Gramm Zucker aufgekocht und mit dem zuvor in etwas Sahne klar gemachten Gelben von 5 Eiern abgezogen, worauf die gelbe Schale von 1 Apfelsine zum Ausziehen beizugeben ist. Die durch ein Sieb gegossene Suppe wird nach dem Erkalten mit Schneeklößchen und Apfelsinenstückchen, die von Haut und Kernen vollständig befreit sein müssen, serviert.

607. Bier-Suppe I.

Soupe à la bière.

WEISSBIER wird mit Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale aufgekocht, mit einigen Eigelben legiert und dann mit Schneeklößchen serviert.

608. Bier-Suppe II.

ZIRKA 70 Gramm Mehl werden mit ebensoviel Butter gelblich geröstet und dann unter Zusatz von 50 Gramm Zucker, etwas Ingwer, Zitrone und Zimt mit 1 Liter Weißbier klar gekocht.

Geröstete Brotscheiben sind als Einlage zu geben.

609. Klare Bier-Suppe (Kaltschale).

Soupe à la bière clair.

DIESE wird auf kaltem Wege zusammengesetzt von Weißbier, Zucker, Zimt und Zitronenschale sowie geriebenem und geröstetem Brot und einigen Korinthen.

610. Buttermilch-Suppe I.

Soupe de babeurre.

EIN Liter süße Sahne wird mit 50 Gramm Zucker und 1 Löffel voll Mehl aufgekocht, durch ein Sieb gegossen und kalt gestellt. Diese kalt gewordene Suppe wird mit 1 Liter Buttermilch durchgeschlagen und recht kalt mit gerösteten Zwiebackbröckeln zu Tisch gegeben.

611. Buttermilch-Suppe II.

BUTTERMILCH wird mit etwas Mehl, Zimt, Zucker und Zitronenschale klar gekocht und dann mit einigen Eigelben legiert.

612. Schokoladen-Suppe.

Soupe au chocolat.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Vanillenschokolade werden mit $1^1/_2$ Liter heißer Milch nach und nach angerührt, aufgekocht und nach dem Gießen durch ein Sieb kalt gestellt. Auf die mit etwas klarem Eis zur Tafel zu gebende Suppe werden gar gemachte Schnee-Eier gelegt, die in folgender Weise herzustellen sind:

613. Schnee-Eier.

DAS Weiße von 2—3 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und 1 Eßlöffel voll Zucker unter den letzteren klar gezogen. Von dieser Masse werden mittelst eines Löffels eiförmige Klöße abgesteckt und in bereit stehendes siedendes Wasser gelegt, in dem dieselben, nachdem sie auf der einen Seite gar gezogen sind, gedreht werden müssen. Die fertigen Klöße werden zum Ablaufen auf ein naß gemachtes Sieb gelegt.

614. Einlauf-Suppe.

Soupe des œufs fins.

IN $1^1/_2$ Liter mit 50 Gramm Zucker aufgekochter Milch ist ein mit etwas Mehl angerührtes Ei derart gar zu machen, daß man die Masse über einen Quirl langsam in die kochende Milch laufen läßt, worauf etwas von der gelben Schale einer Apfelsine zum Ausziehen zuzusetzen und das Ganze kalt zu stellen ist. Die Schale ist vor dem Anrichten aus der Suppe zu entfernen; zu dieser selbst ist gerösteter Zwieback zu geben.

615. Erdbeer-Milch.

Lait aux fraises.

FÜNFHUNDERT Gramm Walderdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und dann unter Zusatz von 50 Gramm Zucker mit $1^1/_2$ Liter kalter Milch verdünnt. Der Suppe, die kalt zur Tafel zu bringen ist, werden 500 Gramm gesäuberte Walderdbeeren zugesetzt.

Die Milch kann aber auch ohne Püree und nur mit ganzen Erdbeeren gereicht werden. Auch wird häufig die Milch zuvor etwas gesüßt und mit Eigelb legiert.

616. Erdbeer-Suppe (Kaltschale).

Soupe aux fraises.

FÜNFHUNDERT Gramm Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und dann mit $^1/_2$ Flasche Moselwein, $^1/_2$ Liter Wasser und 100 Gramm Zucker klar gerührt. Vorteilhaft ist es, wenn zuvor der Zucker in dem Wasser gelöst wird. In die mit einigen Stückchen klarem Eis anzurichtende Suppe sind gesäuberte Walderdbeeren zu legen.

617. Hagebutten-Suppe.

Soupe aux églantines.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm frische Hagebutten werden mit Zucker und Zitronenschale in Wasser und Weißwein weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und dann mit einigen Eigelben legiert.

618. Heidelbeer-Suppe.

Soupe aux airelles.

EIN Kilo gut ausgesuchte Heidelbeeren werden mit 2 Liter Wasser, 500 Gramm Zucker und etwas Zimt gekocht und durch ein Sieb geschlagen. Die erhaltene Suppe kann auch wieder mit Reismehl abgezogen und durch Zusatz von Wasser und Zucker entsprechend verlängert werden. Die erkaltete Suppe wird mit geröstetem Zwieback oder kleinen Griesklößchen (Abteilung IV) zur Tafel gegeben.

619. Himbeer-Milch.

Lait aux framboises.

DIE Zubereitung und Verwendung ist gleich der Erdbeermilch, nur werden statt der Erdbeeren Himbeeren verwendet.

In gleicher Weise kann auch die Milch mit **Brombeeren, Maulbeeren, Johannisbeeren usw.** zusammengesetzt werden.

620. Himbeer-Suppe.

Soupe aux framboises.

FÜNFHUNDERT Gramm Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit 200 Gramm Zucker und dem Saft von 2 Zitronen angerührt, worauf das Ganze mit 1 Liter Wasser gemischt und kalt gestellt wird. Auch diese Suppe kann verlängert werden, indem die ganze

Mischung unter weiterem Zusatz eines Liters Wasser aufgekocht und mit etwas zuvor in Wasser klar gemachtem Reismehl abgezogen wird.

In die mit würflig geschnittenem Biskuit zur Tafel zu gebende Suppe können auch einige Himbeeren getan werden.

621. Holunder-Suppe.

Soupe aux sureaux.

IN 1 Liter Milch werden ungefähr 100 Gramm Holunderbeeren 10 Minuten lang gekocht und dann herausgenommen, worauf die Milch mit zuvor in etwas Milch klar gearbeitetem Reismehl sämig gemacht, nach Zusatz von etwas Zucker mit dem Gelben von 2 Eiern abgezogen, durch ein Sieb gegossen und kalt gestellt wird. Diese Suppe wird mit Schneeklößen nach No. 613 zur Tafel gebracht.

622. Kirschen-Suppe.

Soupe aux cerises.

EIN Kilo saure schwarze Kirschen werden mit den Steinen in 1 1/2 Liter Wasser mit 500 Gramm Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und kalt gestellt. Die Suppe kann durch Zusatz von Wasser und Zucker verlängert werden, indem sie mit Reismehl wieder entsprechend verdickt wird. Dieselbe ist mit kleinen gerösteten Suppenzwiebacken oder würflig geschnittenem Biskuit anzurichten.

623. Melonen-Suppe.

Soupe de melon.

EINE geschälte und vom Kernhaus befreite Wasser- oder Netzmelone wird mit leichtem Vanillensirup überkocht und dann durch ein feines Sieb gestrichen. Das erhaltene Püree wird mit Weißwein nnd Zitronensaft verdünnt und abgeschmeckt, kalt gestellt und mit Suppenmakronen zur Tafel gebracht.

Auch diese kann wie die Ananassuppe legiert werden und ist statt der Hälfte Weißwein Wasser zu nehmen.

In gleicher Weise wird auch die

624. Kürbis-Suppe

hergerichtet.

625. Milch-Suppe.

Soupe du lait.

EINEINHALB Liter Milch werden mit 50 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel voll Mehl und einigen gestoßenen weißen bitteren Mandeln aufgekocht, worauf sie mit dem zuvor in Milch klar geschlagenen Gelben von 4 Eiern abgezogen, durch ein feines Sieb gegossen und auf Eis gesetzt werden. Zu dieser Suppe können kleine geröstete Zwiebacke gereicht werden.

626. Milch mit Klößen.

Soupe au lait.

MILCH wird mit etwas Zeanin, Zucker und Vanille aufgekocht, kalt gestellt und mit kleingeschnittenem Griesflammeri serviert.

627. Milch mit Mandeln.

Soupe au lait d'amandes.

HUNDERT Gramm geschälte süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln werden in 1 Liter heißer Milch ausgezogen, worauf letztere mit 3 Eigelben und einer Prise Kartoffelmehl zu legieren und dann kaltzustellen ist. Makronen sind als Einlage zu verwenden.

628. Pfirsich-Suppe.

Soupe de pêches.

DIESE Suppe wird in gleicher Weise wie Aprikosensuppe zubereitet, nur daß statt der Aprikosen 10 Stück reife Pfirsiche verwendet werden.

629. Pflaumen-Suppe.

Soupe aux prunes.

DIESE wird von Zwetschen oder Pflaumen gleich der Kirschensuppe hergerichtet, die mit Zwiebacken oder kleinen leichten Griesklößchen kalt anzurichten ist.

630. Tapioka-Suppe.

Soupe de Tapioca.

FÜNFZIG Gramm Tapioka sind mit $1^1/_2$ Liter Wasser eine Stunde lang weich zu kochen, worauf sie unter Zusatz von 1 Flasche Rotwein, etwas ganzem Zimt und 100 Gramm Zucker tüchtig durchzukochen sind.

Diese Suppe kann nach dem Erkalten, falls sie zu sämig ausgefallen sein sollte, mit Rotwein verdünnt werden.

631. Vanillen-Suppe.

Soupe à la vanille.

DIE Suppe wird unter Benutzung derselben Zutaten sowie in gleicher Weise wie Zimtsuppe hergerichtet, nur daß statt des Zimts 1 Schote Vanille verwendet wird.

632. Wein-Suppe.

Soupe lié au vin.

DREISSIG Gramm Mehl werden mit 20 Gramm Butter leicht angeröstet, mit 1 Flasche Rhein- oder Moselwein, $^3/_4$ Liter Wasser und 100 Gramm Zucker aufgekocht und dann mit dem in etwas Sahne klar geschlagenen Gelben von 4 Eiern abgezogen. Die durch ein Sieb zu gießende Suppe muß kalt gestellt werden; dieselbe ist beim Anrichten tüchtig durchzurühren und können zu ihr kleine Suppenmakronen oder geröstete Zwiebackbröckeln gereicht werden.

633. Westfälische Suppe.

Soupe à la westphalienne.

DICKE saure Sahne wird mittelst einer Drahtrute mit etwas Zucker und Zimt klar geschlagen und darauf mit süßem Braunbier und geriebenem Schwarzbrot durchgerührt. In die Suppe können beim Anrichten weich gekochte Korinthen getan werden.

634. Zimt-Suppe.

Soupe au canelle.

EINEINHALB Liter Milch, 30 Gramm Mehl und 60 Gramm Zucker werden mit etwas ganzem Zimt aufgekocht und mit dem zuvor in etwas Sahne klar gemachten Gelben von 6 Eiern abgezogen. Diese durch ein Sieb gegossene Suppe wird kalt mit Schneeklößchen zur Tafel gegeben.



Tafel 30.



Amerikanischer Hochzeits-Kuchen.



IV. ABTEILUNG.

Feine Bäckereien und Teige.

Pâtisserie et Pâtes.

Einleitung

BEI der Zubereitung der nachfolgenden Rezepte ist besonderer Wert auf die Verwendung guter Zutaten zu legen, da in vielen Fällen das Gelingen des Backwerks mit von der guten Beschaffenheit derselben abhängig ist. Jedenfalls kann nur zu leicht die mühevollste Arbeit durch mindergutes Material in Frage gestellt werden. Also besseres Material wird ein wesentliches zur Hebung des Aussehens des Backwerks wie auch der Güte des Geschmacks desselben beitragen. Bei den **Mürbeteigen** sowie den festen **Butterteigen** müssen alle Zutaten recht kalt gehalten werden, da bei der Festigkeit und dem hohen Butterzusatz der Teig leicht verbrennt, d. h. beim Arbeiten die Bindung verliert und demzufolge auseinander bröckelt, was bei ganz empfindlichen Teigen sogar schon eintreten kann, wenn diese nur mit einer zu warmen Hand bearbeitet werden. Zu diesen Mürbe- und Butterteigen sowie auch zu **Blätterteigen** empfiehlt es sich, tunlichst eine zähe und fette Stallbutter zu verwenden, da diese in ihrer Zähigkeit eine bindende Triebkraft besitzt, was bei der sogenannten Grasbutter, die wohl einen höheren Fettgehalt hat, nicht der Fall ist, weshalb diese Butter auch vorsichtig und besonders kalt bearbeitet werden muß.

Zu **Hefeteigen** wieder müssen alle Zutaten erwärmt werden. Zur Beurteilung der Güte derselben ist in den meisten Fällen ein Hefestück zu setzen, d. h. ein Teil des Mehls ist mit der in Milch oder Wasser lau-

warm gelösten Hefe klar zu arbeiten und mit einem Leinentuch bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen zu stellen. Sobald sich Blasen zeigen, welche die Reife des Hefestücks anzeigen, muß dasselbe sofort weiter verwendet werden, da durch ein längeres Stehen die Triebkraft verloren gehen würde. Der Raum, in dem die Hefeteige hergestellt werden, muß zugfrei sein und stets warm gehalten werden, da durch ein Abkühlen des Teiges die Güte des Kuchens beeinträchtigt wird. Die vielfach bestehende Annahme, die Triebkraft der Hefe durch Zusatz von Zucker bei der Lösung erhöhen zu können, ist eine durchaus irrige; es wird hierdurch vielmehr gerade das Gegenteil erzielt; Butter dagegen kann anstandslos mit der Hefe verarbeitet werden, soweit sie nicht zu großen Salzgehalt hat, da sie tatsächlich eher fördernd als hindernd auf die Triebkraft wirkt. In einzelnen Rezepten, in denen bei Butter und Mehl in ziemlich gleichem Verhältnis unter Zusatz von wenig Zucker und Hefe eine hohe Gärung erzielt wird, würde beispielsweise unter größerem Zusatz von Zucker trotz gleichmäßiger Verwendung der Hefe eine solche Gärung nicht zu erreichen sein.

Die für die bisher genannten Teige zu verwendenden Formen sind mit Butter zu bestreichen, auf welche noch feingeschnittene Mandeln oder geriebene Semmel gestreut werden können. Zu den **Brandteigen** ist das Mehl mit der Butter oder dem sonstigen Fett in Milch oder Wasser, je nachdem es das Rezept vorschreibt, auf Feuer derart abzurösten, daß die Masse von Kelle und Kasserolle trocken losläßt, worauf die Eier zur Hälfte ihrer Zahl noch unter die warme Masse, die übrigen Eier aber erst nach weiterer Abkühlung unter dieselbe zu rühren sind.

Biskuitmassen müssen, gleichviel ob sie auf kaltem oder warmem Wege herzustellen sind, in absolut trockenen und fettfreien Geschirren zubereitet werden, da der geringste Fetteil das Schäumen der Masse hindert; aus diesem Grunde eignen sich auch Enten- und Gänseeier ihres hohen Fettgehalts wegen nicht zur Zubereitung dieser Massen. Die auf warmem Wege herzustellenden Biskuitmassen müssen, nachdem sie auf ganz gelindem Feuer vollständig schaumig und gar geschlagen sind, erst kalt gearbeitet werden, bevor sie mit dem Mehl zu vermengen und mit der flüssigen Butter klar zu ziehen sind.

Zu den auf kaltem Wege herzustellenden und glatt zu backenden Biskuitmassen ist das zu festem Schnee geschlagene Weiße der Eier stets mit der gerührten Masse erst klar zu ziehen, bevor das Mehl zugesetzt wird. Die Biskuite werden in mit Butter bestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Formen sowohl wie auch auf Papier oder in Papierkapseln gebacken, und zwar die Butterbiskuite in einem mittelheißen und die Biskuite ohne Butter in einem weniger heißen Ofen.

Bezüglich der Bezeichnung einzelner Teigarten ist im allgemeinen folgendes zu beachten: Als **Küchenteige** werden diejenigen bezeichnet, welche beim Zubereiten oder Anrichten der in der Küche herzustellenden Speisen oder auch als Suppeneinlagen oder zur Anfertigung von Sockeln oder Bordüren Verwendung finden. Zu letzteren Zwecken sind die Teige besonders fest zu halten, so daß sie ausgerollt und geformt werden können und dabei auch ihre Form bei der weiteren Behandlung behalten. Die Sockel und Bordüren aus englischem Bandteig, die durch flüchtiges Backen eine erhöhte Festigkeit erhalten, sowie die Sockel und Bordüren aus Nudelteig, deren Festigkeit durch Trocknen erhöht wird, müssen mit einem festen Klebestoff aus Ei und Mehl derart auf den Schüsseln befestigt werden, daß sie dem Druck der Speisen widerstehen und letzteren einen genügenden Halt geben.

Die als Suppeneinlagen zu verarbeitenden Teige sind je nach ihrem Gebrauch fest oder weich zu halten, worüber die einzelnen Rezepte nähere Auskunft geben.

Zur **Kleinbäckerei** werden alle kleinen Kuchen gerechnet, die als Garnitur von süßen Speißen dienen oder aber auch als solche selbst auf Schüsseln für kleinere Frühstücks-, Abend- oder Zwischentafeln gereicht werden, zu welchem Zwecke dann aber die Stücke etwas größer als zum Garnieren der Speisen zu halten sind. Sobald diese Kuchen als Garnitur Verwendung finden, ist besonders darauf zu achten, daß dieselben dem Zweck entsprechend auch ausgeschmückt und recht klein gehalten werden. Zu weichen Speisen wählt man mit Vorliebe trockene und knusprig gebackene Kuchen, zu festeren Speisen dagegen saftige und weiche.

Die für die einzelnen Teigarten zu verwendende Ofenhitze richtig zu treffen, ist Erfahrungssache.

Als Anhalt für Öfen, die mit Thermometern ausgerüstet sind, gilt im allgemeinen, daß für Weißbrot 150°, für Hefen- und Blätterteige 120°, sowie für Kuchen und Torten 110°, die bei leichten Biskuiten auf 100° und bei Baisermassen sogar bis auf 90° herabgehen, zweckmäßig Anwendung finden. Da die Thermometer aber je nach ihrer Einmauerung und der Bauart der Öfen zuverlässige, gleichmäßige Angaben der Innenwärme nicht gewährleisten, so wird ein jeder zweckmäßig der Anlage entsprechend sich selbst Anhaltspunkte suchen und sie auch bald finden. Es wird zu diesem Zweck beim Backen flüchtige, große, mittlere und gelinde Hitze unterschieden, von denen die drei letzten durch mehr oder weniger starkes Heizen des Ofens erzielt werden, während die erstere nur zur Zeit des Heizens des Ofens selbst vorhanden ist. Die große, mittlere und gelinde Hitze des Ofens, Kernhitze genannt, wird erreicht, wenn der geheizte Ofen erst lange Zeit nach Schluß der Feuerung in

Gebrauch genommen wird, so daß also die flüchtige Hitze vollständig vom Mauerwerk aufgenommen ist und nun von dieser wieder zum Backen abgegeben wird. Einen Anhalt für die Erprobung der Hitzearten bietet die Hin- und Herbewegung der Hand im Innern des Ofens, und zwar wird bei flüchtiger Hitze sofort ein Stechen in derselben empfunden, welches bei einer großen Kernhitze erst nach mehrmaligem Bewegen der Hand eintritt, und je kühler der Ofen wird, desto länger ausbleibt, bis es bei einer ganz gelinden Hitze ganz aufhört. Zu beachten ist, daß kurz nach dem Feuern des Ofens die Oberhitze bedeutend die Unter- bezw. Herdhitze überwiegt, daß sich dann aber beide nach und nach ausgleichen und zuletzt sogar die Herdhitze größer als die Oberhitze wird, da letztere schneller als die Unterhitze vergeht.

Hefe-Teige und -Kuchen.

635. Grundteig.

Pâte general.

VON 200 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzurühren, unter welches nach dem Reifwerden 75 Gramm Butter, 300 Gramm weiteres Mehl, 1 Ei, etwas Salz und zuletzt noch 75 Gramm Zucker unter Beigabe der etwa noch fehlenden Milch zu einem ziemlich derben Teig zu arbeiten sind.

Derselbe wird in der Regel noch mit weiteren Zutaten nach seinem Aufgehen zu folgenden Rezepten verwendet:

636. Baba-Teig.

Pâte à baba.

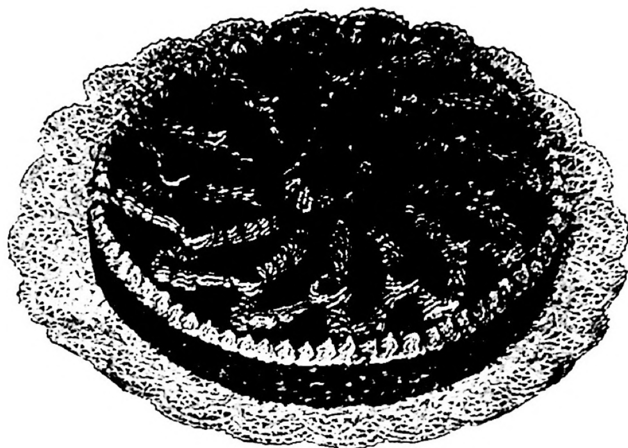
DER Teig wird in gleicher Weise wie der Savarinteig behandelt, nur daß 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 8 Eier, 30 Gramm Zucker, 10 Gramm Salz und 30 Gramm Hefe sowie eventuell auch noch Rosinen Verwendung finden. Seine Benutzung ergibt sich aus den folgenden Rezepten, zu denen aber auch Brioches- und Savarinteig verwendet werden kann.

637. Brioche-Teig.

Pâte à brioche.

VON 150 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein festes Hefestück anzusetzen und mit einem Tuch bedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen zu stellen. Währenddessen ist von

Tafel 31.



Crêmetorten-Garnitur.



Marzipantorten-Garnitur.

weiteren 350 Gramm Mehl, 370 Gramm Butter, 6 ganzen Eiern, 10 Gramm Zucker und etwas Salz ein recht glatter, trockner Teig anzurühren, unter welchen das Hefestück, sobald es dem Zusammenfallen nahe ist, gearbeitet und solange mit der Hand geschlagen wird, bis der Teig vollständig trocken losläßt. Der letztere muß in der Regel des Abends vor der Verwendung zubereitet und bis zu dieser in einem Napf zugedeckt auf Eis gestellt werden. Je nachdem mehr oder weniger Butter verwendet wird, fällt der Teig feiner bezw. gröber aus, er wird kürzer, je mehr Butter, und zäher, je weniger solche benutzt wird. Der Italiener nimmt nur 300 Gramm Butter, aber 40 Gramm Zucker. Der Schweizer wieder 300 Gramm Butter und etwas Schlagsahne usw. Der Teig kann zu allen möglichen Zusammensetzungen verwendet werden.

638. Plunderteig.

Pâte feuilletée à la levure.

UNTER 200 Gramm Grundteig sind 150 Gramm kalt durchgearbeitete Butter zu schlagen, worauf der erhaltene Teig viermal wie der Blätterteig zu überschlagen und wieder auszurollen ist. Der zuletzt dünn ausgerollte Teig ist mit Zucker, der mit abgeriebener Zitronenschale, gestoßenem Zimt und einigen geriebenen bitteren Mandeln gemengt sein muß sowie mit Korinthen, bezw. bei größeren Kuchen auch mit Sultaninen und kleinwürflig geschnittenem Zitronat zu bestreuen. Die dann fertige Platte ist abermals zusammenzuschlagen und darauf je nach Belieben in kleine schmale oder große breite Streifen zu schneiden, die spiralförmig zu Brezeln oder Ringen gedreht auf Blechen zusammengelegt werden. Diese Brezeln etc. müssen ebenfalls aufgehen, dürfen aber nicht an eine zu warme Stelle gebracht werden, da die Butter in dem Teig sich sonst lösen und auslaufen würde. Die ziemlich heiß zu backenden Ringe etc. sind, nachdem sie zuvor mit Ei bestrichen sind, nach dem Backen noch zu glasieren.

639. Savarinteig.

Pâte à savarin.

VON 180 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein nicht zu festes Hefestück anzusetzen und zum Aufgehen an einen warmen Ort zu stellen. Währenddessen sind in einer Schüssel weitere 320 Gramm Mehl mit 10 ganzen Eiern unter allmählichem Zusatz von 320 Gramm weich aber nicht flüssig gemachter Butter klar zu rühren und nach Zusatz von 10 Gramm Zucker und etwas Salz trocken zu arbeiten.

Sobald das Hefestück dem Zusammenfallen nahe ist, wird dasselbe unter die Masse gezogen und das Ganze dann mit der Hand so lange geschlagen, bis es von der Hand trocken abfällt. Der fertige Teig wird gleich in die Formen gefüllt und nach dem Aufgehen in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Die Zeit des Backens richtet sich nach der Größe der Form und der Hitze im Ofen. Eine gleichmäßig goldbraune Kruste rings um den Kuchen herum, so daß keine weißen Poren mehr zu sehen sind, ist ein sicheres Zeichen, daß der Kuchen ausgebacken ist. Derselbe muß auch beim Anklopfen mit dem Finger etwas hell klingen.

640. Sonnen-Kuchenteig.

Pâte à soleil.

VIERHUNDERT Gramm abgezogene süße Mandeln sind mit Wasser und einigen Löffeln Marasquino fein zu reiben und durch ein Sieb zu streichen, worauf sie mit 500 Gramm Savarinteig und 10 Gramm mit etwas Milch erweichter Hefe trocken geschlagen werden. Auch dieser Teig wird in gebutterten Formen nach dem Aufgehen in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken.

641. Warschauer Kuchenteig.

Pâte à la varsevienne.

VON 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 160 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, 6 ganzen Eiern, dem Gelben von 6 Eiern, 100 Gramm feingestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln sowie etwas auf Zucker abgeriebener Apfelsinenschale ist ein Savarinteig herzurichten, nachdem zuvor von ein Viertel des Mehls und der Hefe mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück angesetzt war. Falls der Teig etwas zu fest ausfallen sollte, kann Schlagsahne zugesetzt werden.

642. Bayerischer Mandelteig.

Pâte bavaroise aux amandes.

VON 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 400 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 100 Gramm feingeschnittenen süßen Mandeln, 6 ganzen Eiern, dem Gelben von 3 Eiern und etwas Salz wird ein Teig nach Art des Babateiges hergerichtet.

Dieser Teig kann in beliebigen kleinen oder größeren gebutterten und mit feingeschnittenen Mandeln bestreuten Formen gebacken werden, muß zuvor aber zum Aufgehen warm gestellt werden.

643. Böhmischer Topfkuchenteig.

Pâte à la bohémienne.

DIESER Teig wird in gleicher Weise wie der Napfkuchenteig zubereitet, indem 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 60 Gramm Zucker, 500 Gramm Butter, 10 ganze Eier, das Gelbe von 8 Eiern, etwas Salz und Zitronenabgeriebenes sowie ein Gläschen Rum zu dem Teig verwendet werden.

644. Compiègner Kuchenteig.

Pâte à la compiègne.

DIESER Teig wird aus 500 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, 300 Gramm Butter, 30 Gramm Hefe, 5 ganzen Eiern, dem Gelben von 5 Eiern sowie etwas Salz und lauwarmer Milch in gleicher Weise wie Savarinteig hergerichtet und zu den für einzelne Kuchenarten besonders gegebenen Rezepten entsprechend benutzt.

645. Mazarinteig.

Pâte à la Mazarin.

IN gleicher Weise wie beim Babateig werden 500 Gramm Mehl, 30 Gramm Hefe, 180 Gramm Butter, 60 Gramm Apfelsinen- und Zitronenzucker sowie 100 Gramm feingehackte Mandeln und etwas lauwarme Milch zusammengesetzt.

646. Streußel I (Berliner).

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Mehl, 90 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker sind unter Zusatz von etwas Zimt, Zitronen-Abgeriebenem und geriebenen bitteren Mandeln so lange zu mengen, bis sich das Ganze zu Graupeln in der Größe von Erbsen gebildet hat.

647. Streußel II (Schlesischer).

DIESER wird unter gleicher Behandlung von 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und etwas Zimt und Muskat zusammengesetzt.

648. Kaiserstreußel.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl und 280 Gramm Zucker werden gemischt und dann mit 360 Gramm geklärter heißer Butter durchgearbeitet. Die Masse ist zu haselnußgroßen Klumpen zu formen und zum Erkalten zu stellen.

649. Badener Brezeln.

Craquelins de Bade.

VON 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 1 Ei, 30 Gramm Hefe, 30 Gramm Zucker, etwas Milch und Salz ist ein Hefeteig nach Vorschrift anzurichten, aus dem Brezeln geformt werden, die nach dem Aufgehen mit Ei bestrichen und mit Salz und Kümmelkörnern bestreut werden, worauf sie recht krösch zu backen sind.

650. Butter-Brezeln.

Craquelins au beurre.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 1 Ei und 30 Gramm Hefe werden wie Grundteig angerichtet und einige Male zusammengeschlagen. Aus diesem Teige werden dünne Brezeln geformt, die in Hagelzucker gedrückt und dann auf ein leicht gebuttertes Blech gelegt werden, auf dem sie nach dem Aufgehen krösch und recht hell zu backen sind. Diese Brezeln eignen sich ganz vorzüglich als Teegebäck.

651. Hanauer Brezeln.

Craquelins de Hanau.

VON 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 40 Gramm Hefe, 2 ganzen Eiern, dem Gelben von 2 Eiern und 60 Gramm Zucker ist ein fester Grundteig herzurichten, aus dem nach dem Aufgehen kleine Brezeln geformt werden, die auf Bleche zum nochmaligen Aufgehen gelegt und darauf mit Ei bestrichen im heißen Ofen goldbraun gebacken werden. Die fertigen Brezeln sind mit Zucker zu bestäuben.

652. Londoner Brezeln.

Croquelins de Londre.

VON 500 Gramm Mehl, 280 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker und 30 Gramm Hefe ist ein fester Grundteig anzurichten, aus dem nach dem Aufgehen Brezeln in Form einer Acht zu formen sind. Die aufgegangenen Brezeln sind mit Butter zu bestreichen und goldgelb zu backen, worauf sie nochmals mit Butter bestrichen und mit Vanillenzucker bestäubt warm zur Tafel gegeben werden.

653. Blechkuchen.

Gâteau de levure sur blaque.

VON 200 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück zu setzen, unter welches nach dem Reifwerden 300 Gramm weiteres Mehl, 80 Gramm Zucker, 2 Eier, etwas Zitronen-Abgeriebenes und Muskatblüte mit einigen geriebenen bitteren Mandeln, 10 Gramm Salz und 80 Gramm Zucker klar gearbeitet werden. Sofern der Teig etwas zu fest ausfallen sollte, kann etwas lauwarme Milch zugesetzt werden, er muß dann aber wieder trocken gearbeitet und an einen warmen Ort zugedeckt zum Aufgehen gestellt werden. Sobald dies geschehen ist, wird er wieder zusammengeschlagen und dann dünn auf Bleche ausgerollt, die an einem warmen zugfreien Ort zum nochmaligen Aufgehen des Teiges zu setzen sind. Der aufgegangene Teig wird dann mit Ei bestrichen und mit grob gehackten **Mandeln** oder **Streußel** bestreut, worauf er in einem heißen Ofen krösch gebacken wird. Der Kuchen muß nach der Herausnahme aus dem Ofen und dem eventuellen Glasieren bald vom Blech genommen werden, da er schwitzt und daher leicht Rost vom Eisenblech annehmen kann.

654. Braunschweiger Kuchen.

Gâteau de Brunsvic.

VON 200 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzusetzen, während dessen Aufgehen 180 Gramm Butter mit 125 Gramm Zucker schaumig zu rühren sowie mit 300 Gramm Mehl, 3 Eiern, etwas Zitronen-Abgeriebenem und einigen gestoßenen bitteren Mandeln zu vermengen sind, worauf das reife Hefestück unter die Masse klar und trocken zu arbeiten und der fertige Teig noch mit etwas kleingeschnittenem Zitronat zu durchsetzen ist. Der in flache, gebutterte Blechkapseln zu füllende Teig wird nach dem Aufgehen mit Ei bestrichen und mit geschnittenen Mandeln bestreut, worauf er im Ofen goldbraun gebacken und darauf mit einer Zitronenglasur (Abteilung VIII) überzogen wird.

655. Butter-Kuchen.

Gâteau au beurre.

EIN mit Mandeln bestreuter Blechkuchen ist vor dem Backen mit kleinen Klümpchen Butter ganz und gar zu belegen und außerdem noch mit Zucker zu bestreuen. Statt des letzteren kann der Kuchen aber auch nach dem Backen mit einer Zuckerglasur überzogen werden.

656. Kasten-Kuchen.

Gâteau en caisse.

DERSELBE wird in gleicher Weise und unter Benutzung gleicher Zutaten wie Napfkuchenteig, jedoch unter größerer Beigabe von kleinwürfelig geschnittenem Zitronat, hergerichtet und im Königskuchenkasten gebacken.

657. Mahurek-Kuchen.

Gâteau à la Mahurek.

FÜNFHUNDERT Gramm Grundteig sind mit 300 Gramm deutschem Mürbeteig durchzuarbeiten, auf ein Blech zu rollen und so zum Aufgehen an einen nicht zu warmen Ort zu stellen. Der aufgegangene Teig ist alsdann mit Ei zu bestreichen und mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln zu bestreuen, worauf er in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken wird. Dieser Kuchen ist noch warm in schmale Streifen zu schneiden, die als Teegebäck gegeben werden.

658. Berliner Napfkuchen.

Cougloff à la berlinoise.

VON 200 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefenstück zu setzen, das zum Aufgehen zu stellen ist. Währenddessen sind in einer Schüssel 300 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker schaumig zu rühren und unter allmählichem Zusatz von 6 Eiern, 300 Gramm Mehl, 10 Gramm gestoßenen bitteren Mandeln und der abgeriebenen gelben Schale von 1 Zitrone klar zu arbeiten. Unter diese Masse wird das reife Hefestück gerührt und der ganze Teig solange geschlagen, bis er Blasen treibt, worauf noch 100 Gramm Sultaninen, 100 Gramm Korinthen und 50 Gramm kleinwürflig geschnittenes Zitronat unter ihn zu ziehen sind. Der fertige Teig wird in gebutterte Formen gefüllt, in denen er nach dem Aufgehen in einem ziemlich warmen Ofen gebacken wird.

Der gleiche Teig ist auch zu

659. Süsten

zu verwenden, aber ohne Rosinen. Zitronat gehört auch nicht hinein, wird aber zu größeren Süsten vielfach benutzt.

660. Wiener Napfkuchen.

Cougloff à la viennoise.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, 400 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 20 Eier, 100 Gramm süße und 10 Gramm bittere Mandeln, 30 Gramm Hefe und etwas Zitronen-Abgeriebenes und Muskatblüte sind in gleicher Weise wie vorstehend zu behandeln und zu einem Teig herzurichten, der in gebutterten und mit feingeschnittenen Mandeln ausgestreuten Formen in einem ziemlich heißen Ofen gebacken wird.

661. Neukuchen.

Petits gâteaux noveaux.

EIN hergerichteter Plunderteig wird wieder zu einer dünnen Platte ausgerollt, die mit Ei bestrichen, darüber mit grob gehackten Mandeln und Hagelzucker bestreut und schließlich mit Zimt überstäubt wird. Aus dieser Platte werden kleine runde Scheiben ausgestochen, die auf Bleche gelegt und nach dem Aufgehen krösch gebacken werden, und zwar nur in einem mäßig heißen Ofen, da sonst der Zucker leicht schmilzt und anbrennt.

662. Obstkuchen von Hefeteig.

Flan aux fruits à la levure.

DER Teig wird aus denselben Zutaten wie der Grundteig hergerichtet, nur daß statt 75 Gramm 180 Gramm Butter Verwendung finden. Der aufgegangene Teig wird ungefähr 3—4 Millimeter stark ausgerollt und in viereckigen oder runden Flächen auf ganz leicht gebutterte Bleche gelegt, worauf die Flächen selbst mit einem Rand aus demselben Teig versehen werden, der mit geschlagenem Ei zu befestigen ist. Sobald diese Teigflächen etwas aufgegangen sind, werden sie zum Absteifen kalt gestellt, darauf mit Obst belegt und ziemlich heiß gebacken.

Zweckmäßig ist es, das Obst mit einem Butterpapier zu belegen, da dasselbe dann besser weich wird und vor der Oberhitze geschützt bleibt. Auch empfiehlt es sich, vor dem Backen nur wenig Zucker auf das Obst zu streuen, den weiter erforderlichen aber erst nach Herausnahme aus dem Ofen.

663. Augenblicks-Pfannkuchen.

Boulles berlinoise à la vitesse.

ZU 30 Gramm in 1/4 Liter lauwarmer Milch aufgelöster Hefe sind 1 ganzes Ei und das Gelbe von 6 Eiern sowie 100 Gramm warme flüssige Butter zuzusetzen, worauf das Ganze mit einer Schneerute schaumig zu

schlagen ist und nach und nach 500 Gramm Mehl, 50 Gramm Zucker, einige feingeriebene bittere Mandeln und etwas Zitronen-Abgeriebenes beizugeben sind. Aus dem schließlich mit der Hand trocken zu schlagenden Teige sind nach dem ziemlich schnell erfolgenden Aufgehen auf ein bemehltes Blech mittelst eines Löffels kleine Häufchen zu dressieren, auf welche beliebige Füllung gelegt wird, über die der Teig dann behutsam zu ziehen ist. Diese gefüllten Teigstücke werden mit dem Schluß nach unten auf ein bemehltes und auf einem erwärmten Brett ausgebreitetes Tuch gelegt und nach dem Aufgehen mit Rändern in heißem Fett gar gebacken. Um diese Ränder beim Backen recht schön zu erzielen, ist es notwendig, daß die von einem recht trocken gearbeiteten Teig hergestellten Pfannkuchen nicht vollgarig, sondern nur gut zur Hälfte aufgegangen sind, auch ist es von Vorteil, nach dem Einlegen derselben ins Fett die Kasserolle zugedeckt zu lassen, bis die eine Seite der Kuchen gebacken ist, worauf dieselben nach Abnahme des Deckels umzudrehen und nun, ohne daß dieser wieder aufgedeckt wird, fertig zu backen sind. Die fertigen Pfannkuchen können mit Kochzucker bestreut oder auch mit Zitronen- oder Vanillenglasur überzogen werden.

664. Berliner Pfannkuchen.

Boulles à la berlinoise.

VON 200 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzusetzen, während dessen Aufgehen 120 Gramm Butter und 60 Gramm Zucker schaumig zu rühren und mit 300 Gramm Mehl, 3 Eiern, dem Gelben von 3 Eiern, etwas Zitronen-Abgeriebenem und einigen fein geriebenen bitteren Mandeln klar zu arbeiten sind, worauf das reife Hefestück unter die erhaltene Masse glatt und trocken zu schlagen ist.

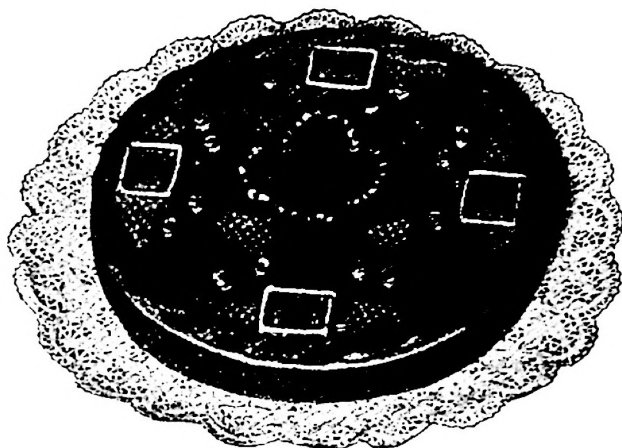
Von dem gut aufgegangenen Teig, der zuvor zusammenzuschlagen ist, können die Kuchen in beliebiger Art zu Bällen geformt werden, die, nachdem sie aufgegangen sind, in Fett ausgebacken werden, dem vorteilhaft etwas Rindernierentalg zugesetzt ist.

665. Kaiser-Pfannkuchen.

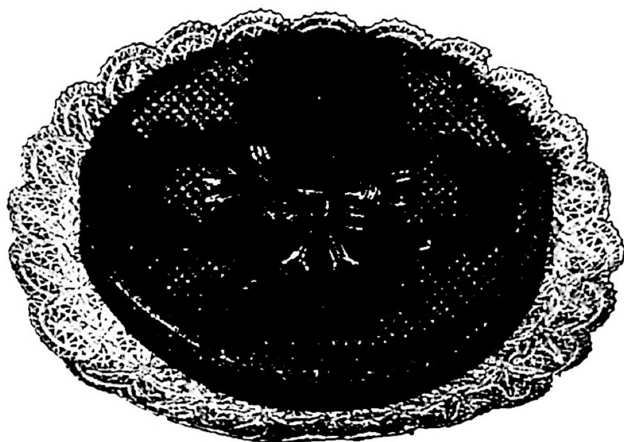
Boulles à l'imperial.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl werden mit etwas lauwarmer Milch und 30 Gramm Hefe zu einem klaren Hefestück verarbeitet und darauf zugedeckt zum Aufgehen gestellt. Währenddessen werden 150 Gramm Butter mit 50 Gramm Zucker schaumig gerührt und nach und nach das

Tafel 32.



Biedermeier-Garnitur I.



Biedermeier-Garnitur II.

Gelbe von 5 Eiern sowie 1 ganzes Ei zugesetzt, worauf das Ganze mit 200 Gramm Mehl, etwas Abgeriebenem von 1 Zitrone, 6 fein gestoßenen bitteren Mandeln und je einer kleinen Messerspitze voll Kardamomzucker und Muskatblüte klar gearbeitet und schließlich mit dem, dem Zusammenfallen nahen Hefestück unter weiterer Zugabe von 150 Gramm Mehl klar geschlagen wird. Da dieser Teig nicht fest, sondern weich und wollig sein muß, so ist nach Bedarf noch lauwarme Milch beizugeben; doch ist der Teig dann wieder so lange zu bearbeiten, bis er trocken von der Hand fällt. Der an einem warmen Ort aufgegangene Teig wird mittelst Holzkelle zusammengeschlagen und dann mit einem Löffel in gleicher Weise wie die Augenblicks-Pfannkuchen weiter behandelt.

666. Wiener Pfannkuchen.

Boulles à la viennoise.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe sind mit etwas lauwarmer Milch zu einem Hefestück anzurühren, während dessen Aufgehen von 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 4 ganzen Eiern, dem Gelben von 6 Eiern, etwas Salz und Zitronenabgeriebenem sowie einigen fein geriebenen bitteren Mandeln ein Teig bei gleicher Behandlung wie Savarinteig anzurichten ist, welcher mit dem reifen Hefestück trocken zu verarbeiten und wieder solange zu schlagen ist, bis er von der Hand läßt. Von dem wieder etwas aufgegangenen Teig sind die Pfannkuchen beliebig zu formen. Denselben wird in der Regel wenig oder gar keine Füllung gegeben, da der Teig zu zart ist und deshalb nur geringe Tragfähigkeit besitzt.

667. Meraner Schnitte.

Coupes de Méran.

VON 170 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzurühren, das nach dem Aufgehen mit 240 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker und etwas Salz zu einem trocknen Teig zu verarbeiten ist. Von diesem werden 13 Zentimeter lange und etwa fingerdicke Walzen geformt, die auf Bleche gelegt und auf diesen nach leichtem Aufgehen langsam gebacken werden. Die erkalteten Kuchen werden der Länge nach flach durchgeschnitten, darauf geröstet und mit einer Mandelglasur überzogen.

668. Englische Muffings.

Pâte à muffings.

VON 250 Gramm Mehl, 20 Gramm Hefe, etwas Salz und warmem Wasser ist ein weicher klarer Teig anzurühren, der gut aufgehen muß. Von demselben sind dann mittelst eines Löffels auf ein dick bemehltes Tuch Häufchen zu dressieren, wie die Größe des Löffels sie ergeben.

Dieselben werden etwas angedrückt und mit einem Leinentuch bedeckt zum Aufgehen gestellt, worauf sie auf einer sauberen, nicht zu heißen Maschinenplatte von beiden Seiten hellgelb gebacken werden. Nach dem Abkühlen werden die Muffings flach aufgeschnitten, mit der Schnittfläche nach unten, am offnen Feuer oder auf einer glühenden Platte geröstet, darauf mit frischer Butter bestrichen und mit etwas Salz überstreut warm zum Tee gereicht.

669. Nußkipferl.

Cornes aux noisettes.

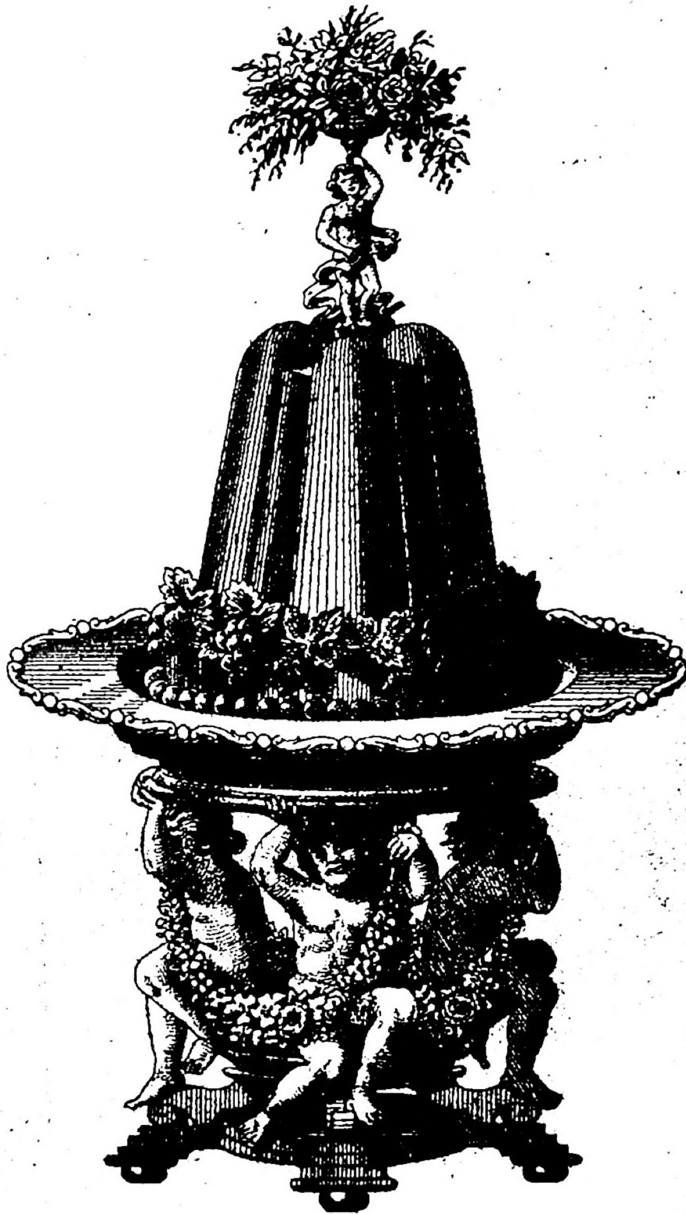
VON 170 Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe ist ebenfalls mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück zu setzen, das nach dem Aufgehen mit weiteren 230 Gramm Mehl, 40 Gramm Zucker und dem Gelben von 6 Eiern zu einem zarten Teig zu verarbeiten ist. In diesen Teig sind 280 Gramm Butter, die mit 100 Gramm Mehl gleichmäßig weich zu arbeiten sind, einzuschlagen, worauf der Teig viermal auszurollen und nach jedem Ausrollen zweimal zu überschlagen ist. Während dieser Teig zum Ruhen kühl gelegt wird, sind geriebene Haselnüsse mit etwas Milch unter Zusatz von Honig durchzukochen und mit soviel in etwas Butter angerösteter geriebener Semmel zu vermengen, bis die Masse Bindung erhält. Mit dieser erkalteten Masse ist der dünn auszurollende Teig etwas stark zu bestreichen, worauf der letztere in Quadrate geschnitten, die zu kleinen Hörnchen gedreht, nach dem Aufgehen krösch gebacken und schließlich noch glasiert werden.

670. Klippkraus.

Gâteau Klippkraus.

VON 500 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 30 Gramm Hefe, dem Gelben von 2 Eiern und etwas lauwarmer Milch ist ein Grundteig herzurichten, aus welchem nach dem Aufgehen kleine Klümpchen auf Bleche geformt werden. Diese werden, sobald sie aufgegangen sind, mit Ei bestrichen und mittelst eines Messers in kurzen

Feine Bäckereien und Teige.



No. 671. Frucht-Baba.

Strichen eingeschnitten, so daß sie beim Backen, das goldbraun erfolgen muß, oben rissig werden.

671. Frucht-Baba.

Baba aux fruits.

(Mit Abbildung.)

VON 500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 8 Eiern, 30 Gramm Hefe, 60 Gramm Zucker sowie etwas Salz und lauwarmer Milch ist ein Babateig herzurichten, unter welchen 125 Gramm Sultaninen und Korinthen sowie 125 Gramm trockne und kleingeschnittene Zuckerfrüchte mit etwas Schlagsahne klar zu arbeiten sind. Derselbe ist nach dem Aufgehen in hohen gebutterten Babaformen zu backen.

Dieser Baba kann, wie allerdings auch alle übrigen trocken gehaltenen Babas, wie die Abbildung zeigt, auf Sockel angerichtet werden und für Büfettzwecke Verwendung finden. Die Anfertigung des zu verwendenden Sockels selbst wird in der X. Abteilung näher beschrieben.

672. Kaiserhörnchen.

Cornes de pâte feuilletée à la levure.

EIN zubereiteter Plunderteig ist papierdünn auszurollen, mit frischer, dünnflüssiger Butter leicht zu bestreichen und mit Zucker, der zuvor mit gestoßenen Mandeln, abgeriebener Zitronenschale und etwas gestoßenem Zimt vermengt ist, zu bestreuen. Die erhaltene Platte ist dann in 10 Zentimeter lange und 10 Zentimeter breite Streifen zu schneiden, die, mit einer Ecke anfangend, aufzurollen und wie ein Horn gekrümmt auf Bleche zu legen sind. Nachdem dieselben voll aufgegangen sind, werden sie nochmals mit Butter leicht überstrichen und in einem ziemlich heißen Ofen krösch gebacken. Die Hörnchen können nach dem Backen eventuell auch glasiert werden und eignen sich warm besonders als Teegebäck.

673. Pappadatschen.

Petits gâteaux à la polonaise.

EINE aus Plunderteig dünn ausgerollte Platte wird mit Zucker, Zimt und einigen Korinthen bestreut und darauf in 15 Zentimeter breite Streifen geschnitten, die auf der Breitseite zusammengerollt und dann in je 10 Zentimeter lange Walzen geteilt werden. Diese werden auf Bleche gelegt und nach dem Aufgehen mit einem scharfen Messer oben der

Länge nach eingeschnitten, so daß sie auseinanderschlagen, worauf sie wie die übrigen Kuchen gebacken werden.

674. Salzstangen.

Bâtons au sel.

AUS einem Butterbrezelteig, dem aber statt des Zuckers 15 Gramm Salz zuzusetzen sind, werden 10—12 Zentimeter lange Stangen geformt, die mit Butter bestrichen, darauf in Salz gedrückt und auf Bleche zum Aufgehen gelegt werden. Nach diesem werden die Stangen krösch und goldgelb gebacken.

675. Kümmelstangen.

Bâtons au cumin.

DIESELBEN werden in gleicher Weise wie Salzstangen zubereitet, nur daß in den Teig sowie auch zwischen das Salz zum Eindrücken der Stangen Kümmelkörner gestreut werden.

676. Oster-Brot.

Pain de pâque.

VON 330 Gramm Mehl und 50 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzusetzen, zu welchem nach dem Aufgehen 6 Eier, 70 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 250 Gramm Korinthen, 5 Gramm gestoßener Zimt und etwas geriebene Muskatnuß sowie noch weitere 670 Gramm Mehl zuzusetzen sind. Der unter Zusatz von lauwarmer Milch fest zu knetende Teig ist nach dem Aufgehen zusammen zu schlagen und zu zwei runden Broten zu formen, die, sobald sie bis zur Hälfte aufgegangen sind, mit Ei zu bestreichen, mit einem Messer über Kreuz einzuschneiden und dann in einem nicht zu heißen Ofen etwa 1 Stunde lang zu backen sind.

677. Wiener Oster-Brot, genannt Pinze.

Pain de pâque à la viennoise.

VON 750 Gramm Mehl, 80 Gramm Hefe und etwas lauwarmer Milch ist ein Hefestück anzusetzen, das nach dem Aufgehen mit einem Teig von 1 Kilogramm Mehl, 250 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter, dem Gelben von 5 Eiern und 5 ganzen Eiern klar zu arbeiten und dann zum

weiteren Aufgehen warm zu stellen ist. Währenddessen ist ein weiterer Teig von 2 Kilogramm Mehl, 750 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter, $^1/_3$ Liter Schlagsahne, 30 ganzen Eiern, etwas Salz und Orangenwasser herzurichten und mit dem inzwischen aufgegangenen Teig trocken zu arbeiten. Aus der erhaltenen Masse werden 14 runde Kuchen geformt, die 3—4 Stunden lang zum Aufgehen warm stehen müssen, darauf mit einer mit Butter bestrichenen Schere kreuzweise eingeschnitten und im Ofen langsam gar gebacken werden.

678. Berliner Stolle.

Galette à la berlinoise.

FÜR diese Stolle werden 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 2 Eier, 35 Gramm Hefe, einige geriebene bittere Mandeln, 125 Gramm Sultaninen und Korinthen, 30 Gramm kleingeschnittenes Zitronat, etwas Zitronenabgeriebenes und etwas Salz in gleicher Weise wie nachstehend zu einem Teig verarbeitet, der nur nicht gar zu fest gehalten sein darf. Das Backen erfolgt in gleicher Weise wie unter No. 679.

679. Dresdener Stolle.

Galette du Dresde.

VON 125 Gramm Mehl und 35 Gramm Hefe ist mit lauwarmer Milch ein festes Hefestück anzusetzen. Nachdem dasselbe aufgegangen ist, werden weitere 375 Gramm Mehl, 2 Eier und das Gelbe von 2 Eiern, 200 Gramm Butter, etwas Zitronenabgeriebenes, einige feingestoßene bittere Mandeln sowie eine Prise Muskatblüte und 100 Gramm Zucker zugesetzt, das Ganze mit der Hand durchgeknetet, bis der Teig fest und trocken ist, und dieser dann mit 60 Gramm Sultaninen, 60 Gramm Korinthen und 40 Gramm kleinwürflig geschnittenem Zitronat durchgearbeitet. Von dem aufgegangenen Teig werden Stollen beliebiger Art geformt, die nach kurzem Aufgehen in einem nicht zu heißen Ofen zu backen sind. Je häufiger der Teig zusammengeschlagen wird, desto schöner werden die Stollen gelingen, dieselben dürfen aber dann nur mit wenig Gare in einem mittelheißen Ofen gebacken werden. Die fertigen Stollen sind nach der Herausnahme aus dem Ofen noch warm mit frischer Butter stark zu bestreichen und mit Zucker zu bestreuen sowie mit etwas gestoßenem Zimt zu überstäuben.

680. Hallesche Stolle.

Galette de Halle.

VON 170 Gramm Mehl und 35 Gramm Hefe ist mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück anzusetzen, nach dessen Aufgehen weitere 330 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 60 Gramm süße und einige bittere gestoßene Mandeln, etwas Salz, Muskatblüte, auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und ein Ei sowie 60 Gramm Zucker zuzusetzen sind und das Ganze zu einem festen klaren Teig durchzukneten ist. Der letztere ist darauf noch mit je 80 Gramm Sultaninen und Korinthen sowie 50 Gramm kleingeschnittenem Zitronat und 20 Gramm geschnittenen Mandeln durchzuarbeiten. Der aufgegangene Teig wird fest zusammengeschlagen und in gebutterten und mit geschnittenen Mandeln ausgestreuten, langen flachen Formen nach dem Aufgehen etwa eine Stunde lang in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Die aus dem Ofen genommene Stolle wird mit Butter bestrichen und mit Zimtzucker bestreut.

681. Mohn-Stolle.

Galette au pavot.

ZU diesem schlesischen Gebäck wird der Teig in gleicher Weise wie zu der Dresdener Stolle, aber ohne Rosinen und Zitronat, angerichtet. Dann werden 500 Gramm fest geriebener oder trocken gestoßener schwarzer Mohn mit etwas zerlassener Butter, Zimt, Korinthen, Zucker und Zitronenabgeriebenem derart durchgerührt, daß die Masse ziemlich trocken bleibt. Diese Mohnmasse wird auf den zu einer Platte ausgerollten Teig aufgetragen und dieser dann zu einer langen Stolle zusammengerollt, die nach dem Aufgehen in einem nicht zu heißen Ofen gar zu backen ist.

682. Holländer Zwiebäcke.

Biscuit hollandaise.

AUS einem von 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 2 Eiern, 50 Gramm Zucker, 30 Gramm Hefe, etwas Milch und Salz angerichtetem Grundteig sind nach dem Aufgehen Kugeln von der Größe einer Wallnuß auf Bleche zu formen, die nach dem Aufgehen in einem ziemlich heißen Ofen gar zu backen sind. Diese Kugeln werden nach dem Auskühlen flach durchgeschnitten und dann in einem gelind geheizten Ofen noch krösch durchgeröstet.

683. Trakehner Zwieback.

Biscuit de Trakehnen.

VON 500 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, ein Ei, 30 Gramm Hefe und etwas Milch und Salz ist ein Grundteig herzurichten, von welchem 8 Zentimeter lange und 2 Zentimeter dicke walzenförmige Stücke auf Bleche zum Aufgehen gesetzt werden. Nach letzterem werden dieselben gebacken, aufgeschnitten und dann ebenfalls durchgeröstet.

684. Kuchen mit Backpulver.

(Ersatz für Hefe.)

DA das Backpulver bei schneller Herstellung von Kuchen gern verwendet wird, folgen hier einige Rezepte, die vorteilhaft zu empfehlen sind.

685. Napfkuchen I.

DREIHUNDERT Gramm Butter und 300 Gramm Zucker werden schaumig gerührt und unter Zusatz von 7 Eiern, 50 Gramm gehackten süßen und 10 Gramm geriebenen bitteren Mandeln, etwas Zitronenabgeriebenem sowie je 120 Gramm Sultaninen, Korinthen und kleinwürfelig geschnittenem Zitronat und 750 Gramm Mehl mit 1/2 Liter Milch klar gearbeitet. Zum Schluß sind noch 250 Gramm Mehl, gemischt mit 25 Gramm Backpulver, unter die Masse zu mischen. Der in gewöhnlichen Napfkuchenformen zu backende Teig muß sofort nach Fertigstellung in den Ofen kommen und zirka 1—1 1/4 Stunde backen.

686. Napfkuchen II.

UNTER gleicher Behandlung werden 200 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, etwas Zitronenabgeriebenes und bittere Mandeln, 15 Gramm Backpulver und 500 Gramm Mehl klar gearbeitet und mit Milch verdünnt.

687. Napfkuchen III.

EIN Gleiches wird gemacht mit 500 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 10 Eiern, dem Abgeriebenen von 2 Zitronen, etwas abgeriebene bittere Mandeln, 1 Kilo Mehl und 50 Gramm Backpulver sowie 1/4 Liter Milch.

688. Kastenbrot.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, gemischt mit 20 Gramm Backpulver, etwas Salz, kalte Milch oder Wasser werden zu einem leichten Teig gearbeitet und in Kastenform in einem ziemlich heißen Ofen 1 Stunde lang gebacken.

689. Gesundheitsbrot.

GLEICH dem Kastenbrot wird dieses hergerichtet, nur wird statt des feinen Mehls Roggen- oder Weizenschrot genommen. Dieses Brot ist, sobald es aus dem Ofen genommen wird, 2 Sekunden in siedendes Wasser zu tauchen und nochmals zum Abtrocknen in den Ofen zu setzen.

Mürbe- und Butter-Teige und Kuchen.

Gâteaux et pâtes à frolles et aux beurres.

Teige.

690. Croquant-Teig.

Pâte croquant.

MEHL und Staubzucker zu gleichen Teilen werden mit Eiweiß zu einem festen Teig gearbeitet, welcher zu Garnituren an Bordüren und zu sonstigen Ausschmückungen wie auch zu Unterlegeplatten für zarte Kuchen Verwendung findet. Der Teig wird beim Trocknen an einem warmen Ort weiß; Kartoffel- oder Stärkemehl heben diese weiße Farbe vorteilhaft.

691. Mandel-Tütchenteig.

Pâte à gaufres aux amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm abgezogene und getrocknete süße sowie einige bittere Mandeln werden mit 3 ganzen Eiern fein gerieben und mit 300 Gramm Staubzucker, 100 Gramm Mehl, etwas Vanille und einem ganzen Ei klar gerührt.

692. Deutscher Mürbeteig.
Pâte frolle à l'allemande.

SECHSHUNDERT Gramm Mehl, 400 Gramm Butter, 320 Gramm Zucker und 2 ganze Eier sind mit etwas gestoßenem Zimt und dem Abgeriebenen von 1 Zitrone zu einem festen Teig zu arbeiten und darauf zum Durchkühlen auf Eis zu legen.

693. Florentiner Mürbeteig.
Pâte frolle à la florentine.

VON 600 Gramm Mehl, 450 Gramm Butter, 300 Gramm Staubzucker, 250 Gramm geriebener Schokolade, etwas gestoßener Vanille, 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 8 Eiern ist ein fester Teig zu arbeiten, der ebenfalls zum Durchkühlen auf Eis zu legen ist.

694. Friesischer Mürbeteig.
Pâte frolle à la frisonne.

ACHT Eier sind in der Schale hart zu kochen, worauf das Gelbe herauszunehmen und durch ein feines Haarsieb zu streichen ist. Alsdann sind 250 Gramm Mehl mit 160 Gramm kalter weich gedrückter Butter zu mengen und mit dem Eigelben, 80 Gramm Staubzucker und dem Abgeriebenen von 1 Zitrone zu einem wachsartigen Teig zu verarbeiten. Dieser ebenfalls kalt zu stellende Teig eignet sich besonders zu Teekuchen und sonstigen kleinen Bäckereien.

695. Gewöhnlicher Mürbeteig.
Pâte frolle ordinaire.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 2 ganze Eier sowie etwas Salz, gestoßener Zimt, Zitronen-Abgeriebenes und Muskatblüte sind unter Zusatz einer Messerspitze voll pulverisiertem Hirschhornsalz zu einem festen zähen Teig zu verarbeiten, der ebenfalls kalt zu stellen ist.

696. Mandel-Mürbeteig.
Pâte frolle aux amandes.

VON 500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und 200 Gramm gebrühten und abgezogenen Mandeln, die fein zu wiegen und durch ein feines Drahtsieb zu reiben sind, ist unter Zusatz des

Abgeriebenen einer halben Apfelsine und etwas gestoßener Vanille mit 2 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 Eiern ein glatter Teig zusammenzuarbeiten, der wieder einige Zeit auf Eis gelegt werden muß.

697. Wiener Mürbeteig.

Pâte frolle à la viennoise.

SÄMTLICHE für diesen Teig erforderlichen Zutaten müssen vor der Zubereitung besonders kalt gelegt werden.

500 Gramm gesiebtes Mehl werden mit 350 Gramm kalt durchgedrückter Butter leicht durchgearbeitet, wobei das Ganze nicht ballen darf, und dann unter Zusatz des Gelben von 8 Eiern, etwas Salz, der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone, 120 Gramm Zucker und eines Eßlöffels voll Wasser zu einem festen Teig gearbeitet, der wachsähnliches Aussehen erhalten muß. Dieser Teig muß vor seiner weiteren Verwendung vollständig durchgekühlt sein; er wird mit Vorliebe zu feinen Obsttorten verwendet.

698. Deutscher Obstkuchenteig.

Pâte à flan à l'allemande.

FÜNFHUNDERT Gramm fein gesiebtes Mehl werden mit 350 Gramm Butter klar gearbeitet, ohne daß das Mehl sich ballt und dann unter Zusatz von einem ganzen Ei, dem Gelben von 2 Eiern, 125 Gramm Zucker, der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone, einer Prise Salz und einigen Tropfen Wasser zu einem glatten Teig durchgearbeitet, der zunächst einige Zeit auf Eis oder an einen kalten Ort gelegt werden muß, bevor er Verwendung finden kann.

699. Englischer Obstkuchenteig.

Pâte à flan à l'anglaise.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl werden mit 200 Gramm gleichmäßig klar gemachtem Rindernierenfett unter Zusatz von etwas Salz und Wasser zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, der ebenfalls vor der Verwendung einige Zeit an einem kühlen Ort ruhen muß.

700. Französischer Obstkuchenteig.

Pâte à flan à la française.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden recht kalt durchgearbeitet und mit 500 Gramm Mehl unter Zusatz von einer Prise Salz, 1 Ei und Wasser zu einem festen Teig angerichtet, welcher ebenfalls

mehrere Stunden an einem kühlen Ort zu belassen ist, bevor er verwendet werden darf.

701. Elsaßer Pastetenteig.

Pâte à l'alsacienne pour pâtés.

FÜNFHUNDERT Gramm auf den Tisch gesiebtes Mehl sind mit 150 Gramm Butter, etwas Salz und Wasser zu einem ziemlich festen Teig klar und trocken zu arbeiten, der ebenfalls genügend auf Eis ruhen muß und vorzugsweise zu den berühmten Straßburger Pasteten Verwendung findet.

702. Englischer Pastetenteig.

Pâte à l'anglaise pour pâtés.

VON 500 Gramm gesiebtem feinem Mehl, etwas Salz und Wasser ist ein ziemlich fester Teig zu arbeiten, welcher, nachdem unter ihn 250 Gramm klar gemachte Butter gedrückt sind, auf Eis zum Ruhen zu legen ist. Dieser Teig ist auszurollen und wieder übereinander zu schlagen, was fünfmal zu wiederholen ist, worauf der Teig wieder bis zum Gebrauch kalt gelegt wird.

703. Blätterteig.

Pâte feuilletée.

VON 450 Gramm Mehl ist unter Zusatz von 10 Gramm Salz, 10 Gramm Butter und Wasser ein Teig von der Festigkeit der zu verwendenden Butter recht trocken und klar zu arbeiten und dann einige Zeit zum besseren Bearbeiten auf Eis zu bringen. Alsdann sind 500 Gramm recht zähe Stallbutter (Grasbutter muß auf Eis tüchtig durchgearbeitet werden), welche recht kalt und fest sein muß, vom Salzwasser zu befreien, mit 50 Gramm Mehl durchzudrücken und ebenfalls auf Eis zu stellen. Sobald Butter und Teig gut durchgekühlt sind, ist die Butter flach zu drücken, in den Teig einzuschlagen und das Ganze recht dünn auszurollen, der Mehlstaub abzufegen, der Teig zweimal übereinander zu schlagen und wieder auszurollen und dann zweimal übereinander geschlagen auf Eis zum weiteren Durchkühlen zu legen. Der durchgekühlte Teig wird darauf wieder zweimal dünn ausgerollt und überschlagen und nach nochmaligem Durchkühlen auf Eis zum dritten Male in gleicher Weise wie zuvor behandelt. Der so fertige Teig wird bis zu seiner Verwendung wieder auf Eis, selbstverständlich in allen Fällen unter Benutzung einer Unterlage,

gelegt, damit er vom Eis nicht feucht werden kann. Je länger dem Teig Zeit zum Ruhen gegeben wird, je gleichmäßiger wird derselbe auch beim Backen steigen.

704. Berliner Streußel.

Pâte frolle à la grenière.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, etwas Zimt und Zitronen-Abgeriebenes sowie einige gestoßene bittere Mandeln werden mit 300 Gramm heißer Butter zusammen verrührt und nach dem Erkalten durch ein recht grobes Sieb gedrückt.

705. Kaiserstreußel.

Pâte frolle à la grenière.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl und 280 Gramm Zucker werden gemischt und dann mit 360 Gramm geklärter Butter durchgearbeitet. Diese Masse ist zu haselnußgroßen Klumpen herzurichten.

706. Aufläufer.

Échaudés.

VON 8 Eiern, 500 Gramm Mehl, 130 Gramm Butter, etwas Salz, 8 Gramm geriebener russischer Pottasche und einer Prise Hirschhornsalz wird ein fester Teig angerührt, der wieder einige Stunden ruhen muß. Von demselben werden darauf Stücke von der Größe einer Wallnuß in einer Kasserolle mit reichlich Wasser gekocht und, sobald sie an die Oberfläche kommen, in kaltes Wasser gelegt, in dem sie eine Nacht über verbleiben müssen. Diese Stücke werden dann in einen Échaudé-Kasten (einem mit Deckel versehenen Eisenblechkasten) mit weiten Zwischenräumen gesetzt und in einem heißen Ofen gebacken.

707. Blätterteig-Muscheln.

Coquilles de pâte feuilletée.

FÜNFZEHN Zentimeter breite und beliebig lange Streifen aus 5 Millimeter stark ausgerolltem Blätterteig werden von beiden Seiten der Länge nach zusammengerollt, und in ganz schmale Scheiben geschnitten, die mit der Schnittfläche auf Bleche gelegt, krösch gebacken und auf beiden Seiten mit Staubzucker stark bestäubt im heißen Ofen glasiert werden.

708. Blätter-Brezeln.

Craquelins de pâte feuilletées.

VON Blätterteig ist eine 3—4 Millimeter starke Platte auszurollen, aus der 20 Zentimeter lange und 1 Zentimeter breite Streifen zu schneiden sind, die spiralförmig gedreht zu Brezeln zu schlingen sind. Diese werden mit Ei bestrichen und, nachdem sie noch in Hagelzucker gedrückt sind, recht krösch gebacken.

709. Zitronen-Brezeln.

Craquelins au citron.

VON 250 Gramm Staubzucker, 200 Gramm Mehl, etwas Zitronen-Abgeriebenem und Eiweiß ist ein fester Teig anzurichten, von dem kleine Brezeln geformt werden, die auf einem gewachsten Blech hart übertrocknen müssen und dann in einem gelind geheizten Ofen gebacken und schließlich noch mit einer Zitronen-Eiweißglasur überzogen werden.

710. Tee-Brezeln.

Craquelins de thé.

VON 250 Gramm Mehl, 180 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 50 Gramm feingestoßenen Mandeln, ein Ei und ein Eßlöffel voll Tee-Extrakt ist ein glatter Mürbeteig anzurichten, aus dem kleine Brezeln zu formen sind, die goldgelb und krösch gebacken werden. Nach Herausnahme aus dem Ofen sind diese Brezeln mit Vanillenglasur zu überziehen.

711. Fondant-Brötchen.

Petits pains fondants.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Staubzucker werden mit den Weißen von 7 Eiern schaumig gerührt und dann mit 125 Gramm Mehl und 150 Gramm kochender Butter zu einem Teig klar gerührt, der in kleinen, länglichen, brotähnlichen und mit Butter ausgestrichenen Blechformen goldgelb und saftig gebacken wird. Diese Brötchen müssen frisch ihre Verwendung finden, da sie sehr leicht zähe werden.

712. Muskat-Brötchen.

Pains de muscat.

DAS Gelbe von 12 Eiern ist mit 125 Gramm Zucker schaumig zu rühren und dann mit 250 Gramm Mehl und etwas Muskat unter Zusatz von 150 Gramm kochender Butter zu einem Teig klar zu arbeiten,

aus dem kleine Semmelbrötchen geformt werden, die mit Ei bestrichen und dann krösch gebacken werden.

713. Schottenbrot.

Petits pains à l'écossaise.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm abgezogene und leicht angeröstete Mandeln werden mit 250 Gramm Zucker gestoßen und durch ein Mehlsieb gerieben, worauf sie mit 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, einem Ei, dem Gelben von einem Ei sowie etwas Zitronenzucker und Vanille zu einem festen Teig zusammengearbeitet werden. Von demselben sind 5 Zentimeter lange Walzen zu formen, die auf leicht gebutterte Bleche gelegt und mit Ei bestrichen werden. Nach dem Trocknen des Anstrichs werden die Walzen mittelst eines Messers zweimal der Länge nach eingeritzt und dann in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken.

714. Westfälische Brötchen.

Petits pains à la westphalienne.

VON 500 Gramm geriebenem trockenen Pumpernickel, 300 Gramm Zucker, 200 Gramm Mehl und 6 Eiern ist unter Zusatz von etwas Zimt, Nelken und Backpulver ein fester Teig anzurichten, aus dem kleine Spitzbrötchen geformt werden, die mit Ei bestrichen in einem heißen Ofen zu backen sind.

715. Große Croquetten.

Grandes croquettes.

VON 500 Gramm Zucker, 330 Gramm Mehl, 125 Gramm gehackten Mandeln, 75 Gramm feingewiegten eingemachten Pomeranzenschalen und dem Weißen von 4 Eiern ist unter Zusatz von etwas gestoßenem Zimt und Nelken ein fester Teig anzurichten, der in 10 Zentimeter breite und 5 Millimeter starke Bänder auszurollen ist, aus denen 3 Zentimeter breite Streifen geschnitten werden, die mit Ei bestrichen in einem nicht zu heißen Ofen hell und krösch gebacken werden.

716. Damenzungen I.

Langues de dames.

HUNDERTZWANZIG Gramm zu Sahne gerührte Butter werden mit 10 Gramm Vanillen- und 120 Gramm Staubzucker, 3 Eiern und 120 Gramm Mehl klar gerührt, worauf die erhaltene Masse mittelst eines

Spritzbeutels in Form von Löffelbiskuit auf gewachste Bleche zu setzen, in einem heißen Ofen gar zu backen und dann mit Vanillenglasur zu überziehen ist.

717. Damenzungen II.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter, 250 Gramm Staubzucker und etwas Vanille werden schaumig gerührt, dann nach und nach mit 6 Eiweißen klar gearbeitet und schließlich mit 250 Gramm Mehl durchzogen. Auf nicht gefettete Bleche sind von dieser Masse dann 8 Millimeter starke und 10 Zentimeter lange Walzen zu spritzen, die weit voneinander gesetzt werden müssen, da dieselben dünn auslaufen. Die Zungen müssen heiß vom Blech geschnitten werden.

718. Mohrenzungen.

Eine gleiche Masse mit Zusatz von geriebener Schokolade.

719. Französischer Teezwieback.

Biscuit à la française.

VON 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 2 Eiern und 15 Gramm Backpulver oder 10 Gramm Hirschhornsalz ist unter Zusatz von etwas Sahne ein Teig anzurichten, aus dem kleine runde, 5 Millimeter starke Platten zu rollen sind. Dieselben werden recht hell und trocken gebacken und, da sie sehr nahrhaft und leicht verdaulich sind, in Frankreich besonders zu Kindersuppen verwendet.

720. Französische Plätzchen.

Petits croûtes à la française.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit dem Gelben von 2 Eiern sowie 2 ganzen Eiern und 150 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann mit 350 Gramm Mehl und einem Gläschen Kognak klar gearbeitet. Von dieser Masse werden mittelst eines mit Blechtülle versehenen Spritzbeutels auf ein mit Wachs bestrichenes Blech flache Häufchen in der Größe eines Zweimarkstücks gesetzt, die mit Kristallzucker zu bestreuen und in einem gelind geheizten Ofen zu backen sind.

721. Gänsefüße.

Turnequins.

VON frischem Blätterteig ist ein 6 Zentimeter breiter und 6 Millimeter starker Streifen auszurollen, das in hohe Dreiecke zerlegt wird, deren obere Spitze kurz abzuschneiden ist, während die gegenüberliegende Seite nach der Spitze zu zweimal bis zu $^3/_4$ der Höhe etwa eingeschnitten wird. Die so vorbereiteten Dreiecke werden mit großen Zwischenräumen auf Bleche gelegt, worauf an jedem einzelnen die abgestumpfte Spitze auf dem Blech mit den Fingern angedrückt und so festgehalten wird, indessen die eingeschnittenen Seitenlappen nach außen gebogen und dabei so umgedreht werden, daß die Schnittfläche nach oben steht, während das mittlere nur mit der Schnittfläche nach oben gedreht und dann ebenso wie die beiden Seitenlappen leicht auf das Blech angedrückt wird. Diese Teigstücke werden ziemlich heiß gebacken, wobei die abgestumpfte Spitze hoch treibt, während die gedrehten Lappen nach den Seiten treiben und sich so die Gänsefüße bilden. Die letzteren werden noch mit Staubzucker bestäubt, der im heißen Ofen zu glasieren ist.

722. Gelee-Sterne.

Etoiles à la gelée.

VON deutschem Mürbeteig 3 Millimeter stark ausgerollte kleine Sterne sind mit Ei zu bestreichen und mit Ringen aus Blätterteig zu belegen, worauf sie krösch gebacken und mit Staubzucker stark bestäubt werden, der im Ofen zu glasieren ist. Die Ringe werden dann mit Johannisbeergelee ausgefüllt.

723. Hirschhörnchen.

Cornes de cerfs.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker sind mit 120 Gramm Butter schaumig zu rühren und dann mit dem Gelben von 6 Eiern, 380 Gramm Mehl, 4 Eßlöffeln voll Milch und 8 Gramm feinem Hirschhornsalz zu einem Teig zu verarbeiten, aus dem kleine Hörnchen geformt werden, die in einem heißen Ofen zu backen sind. Dieselben werden mit Eiweißglasur überzogen und mit gehobelten gerösteten Mandeln bestreut.

724. Katzenzungen.

Langues de chats.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl, 50 Gramm Vanillen- und 250 Gramm Staubzucker werden mit $^1/_4$ Liter geschlagener Sahne klar gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen

von 6 Eiern durchzogen. Die erhaltene Masse wird auf gewachste Bleche in der Form von Löffelbiskuit, Abteilung IV, gesetzt und in einem mittelheißen Ofen gebacken.

Die Zusammensetzung der Masse kann auch in der Weise erfolgen, daß 300 Gramm Butter mit 50 Gramm Vanillen- und 250 Gramm Staubzucker schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8 Eiern und 250 Gramm Mehl durchzogen werden.

725. Amerikanischer Kuchen.

Gâteau americain.

FÜNFHUNDERT Gramm Maismehl werden unter Beigabe von 4 Eiern, einer Prise Salz und etwas Kochsahne zu einem dickbreiigen Teig klar gearbeitet und dann mit einer großen Messerspitze voll Backpulver durchzogen. Diese Masse ist in eine stark mit Butter ausgestrichene, 5 Zentimeter hohe irdene Form zu füllen, mit zerlassener Butter stark zu begießen und in einem ziemlich heißen Ofen etwa 1—1½ Stunden lang zu backen. Der Kuchen wird möglichst gleich nach der Herausnahme aus dem Ofen zum Tee oder Kaffee gereicht, in Amerika aber auch mit Kompott als Mehlspeise zur Tafel gebracht.

726. Auflauf-Kuchen.

Gâteaux soufflés.

ZU 5 Eiern, 125 Gramm Butter und 30 Gramm Staubzucker ist so viel Mehl zuzusetzen, daß sich ein ziemlich fester Teig ergibt, aus welchem papierdünne runde Platten auszurollen sind, die, nachdem sie mit Butter bestrichen sowie mit Zucker und Zimt bestreut sind, durch und durch hell und krösch gebacken werden.

727. Berliner Kuchen.

Gâteaux à la berlinoise.

DREIHUNDERT Gramm Butter werden mit 300 Gramm Zucker, in dem 1 Schote Vanille zerstoßen ist, schaumig gerührt und dann mit 400 Gramm Mehl und 5 Eiern zu einem Teig klar gearbeitet, der auf leicht gebutterten und bemehlten Blechen zu kleinen Häufchen zu dressieren ist. Diese werden mit fein geschnittenen weißen Mandeln bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken.

728. Berner Kuchen.

Gâteaux à la bernaise.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter sind mit 500 Gramm Zucker schaumig zu rühren und, nachdem hierin 4 ganze Eier klar geschlagen sind, mit 500 Gramm Mehl, 500 Gramm fein gehackten Mandeln und einer halben gestoßenen Schote Vanille zu einem Teig zu verarbeiten. Von diesem sind kleine Ringe durch eine mit einer Sternscheibe versehenen Spritze zu drücken, die nach dem Backen mit einer Vanillenglasur überzogen werden.

729. Gefüllter Blätterkuchen.

Gâteau d'Artois.

ABSCHNITTE von Blätterteig sind zu einer dünnen Platte auszurollen, deren Hälfte mit Aprikosen-, Apfel- oder Himbeer-Marmelade zu bestreichen ist, worauf die andere Hälfte über die erste zu schlagen und mit Ei zu bestreichen ist. Nachdem der obere Teil mit einer Gabel dachförmig eingeritzt ist, wird der Kuchen bei guter Unterhitze des Ofens krösch gebacken und darauf mit Zucker stark bestäubt, der wieder zu glasieren ist. Auch dieser Kuchen, der mit einer Mandelblätterkuchen-Füllung gefüllt werden kann, ist noch warm in Stücke zu schneiden.

730. Brünner Kuchen.

Gâteaux à la brunnoise.

VON 250 Gramm Mehl, 500 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 2 Eiern, etwas gestoßenem Zimt und einer Messerspitze voll Backpulver ist ein fester Teig anzurühren, von dem kleine Stangen krösch gebacken werden, die unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Ofen mit Zitronen-Eiweißglasur (Abteilung VIII) zu überziehen sind.

731. Chinesische Kuchen.

Gâteaux chinois.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm rohe Mandeln werden mit dem Weißen von 3 Eiern fest gerieben und dann mit 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Butter und 180 Gramm Mehl unter Zusatz von etwas gestoßener Vanille klar gearbeitet. Diese Masse ist auf eine 10 Zentimeter breite dünne Mürbeteigplatte 1 Zentimeter hoch gleichmäßig aufzutragen und dicht mit gehobelten rohen Mandeln zu bestreuen. Von dieser Platte werden je 2 Zentimeter breite Streifen abgeschnitten, krösch gebacken und mit Orangenglasur leicht überzogen.

732. Kokosnuß-Kuchen.

Petits gâteaux de noix de coco.

VIERHUNDERT Gramm Kokosnuß werden mit 250 Gramm Zucker gestoßen und mit 120 Gramm Butter, 60 Gramm Mehl und 3 Eiern zu einem Mürbeteig zusammengesetzt. Von diesem gut durchgekühlten Teig sind Maultaschen zu formen, die mit Kirschen gefüllt und dann in einem stark geheizten Ofen gebacken werden.

733. Kolumbia-Kuchen.

Petits gâteaux de Columbia.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm weiße angeröstete Mandeln sind mit 150 Gramm Zucker zu stoßen und mit 125 Gramm Mehl und etwas Milch dickbreiig anzurühren, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern unterzuziehen ist. Die Masse wird in kleinen mit Mürbeteig ausgelegten Formen in einem mittelheißen Ofen gebacken.

734. Condé-Blätterkuchen.

Gâteaux à la Condé.

HUNDERT Gramm gehackte, süße weiße Mandeln sind mit 100 Gramm vanilliertem Staubzucker und etwas Eiweiß fest anzurühren und dann auf einen 10 Zentimeter breiten, 4 Millimeter stark ausgerollten, beliebig langen Streifen von Blätterteig dünn aufzutragen. Aus dem letzteren werden darauf wieder kurze je 3 Zentimeter breite Streifen geschnitten, die in einem nicht zu heißen aber doch mit guter Unterhitze versehenen Ofen krösch zu backen sind.

735. Demonet-Kuchen.

Petits gâteaux à la Demonet.

SECHZIG Gramm Butter, 60 Gramm Zucker und 120 Gramm Mehl werden mit 120 Gramm Wasser auf Feuer abgeröstet und dann mit 4 Eiern klar gerührt. Die Masse, der noch Vanille und Zitronen-Abgeriebenes beizugeben ist, wird ebenfalls in kleinen mit Mürbeteig ausgelegten Formen, oben mit Kreuzbändern aus Mürbeteig belegt, in einem mittelheißen Ofen gebacken.

736. Englische Kuchen.

Gâteaux anglais.

VON 400 Gramm Mehl, 250 Gramm Staubzucker, 100 Gramm Weizenpuder, 80 Gramm Butter und 4 Eiern ist unter Zusatz von etwas gestoßener Vanille und Salz sowie einer Prise pulverisiertem Hirschhornsalz mit etwas dicker süßer Sahne ein fester Teig anzurichten, aus dem nach dem Ausrollen zu 4 Millimeter Dicke verschiedene Formen ausgestochen werden. Diese werden, nachdem sie an der Oberfläche etwas trocken geworden sind, in einem ziemlich heißen Ofen auf mit Papier belegten Blechen gebacken.

737. Englische Sahnenkuchen.

Gâteaux anglais à la crème.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl und 80 Gramm Butter werden unter Beigabe eines Teelöffels voll Backpulver und einer Prise Salz, mit saurer Schlagsahne zu einem ziemlich festen Teig angerichtet, der mindestens 5 Stunden lang kalt zu legen ist. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten sind aus dem Teig 6 Zentimeter hohe und 8 Millimeter starke Dreiecke zu formen, die in einem ziemlich heißen Ofen etwa 10 Minuten lang derart gebacken werden, daß sie von außen hellbraun und krösch sind, während das Innere noch weich bleibt. Diese Sahnenkuchen müssen noch warm zum Tee gereicht werden; in England werden sie zuweilen mit einem Erdbeerpüree als besondere Speise gereicht.

738. Fürsten-Kuchen.

Gâteaux à la princière.

EIN von deutschem Mürbeteig ausgerollter 10 Zentimeter breiter Streifen wird mit einem Rand versehen und dann leicht angebacken; währenddessen werden 125 Gramm Zucker und 125 Gramm mit Ei geriebene Mandeln mit 2 Eiern schaumig gerührt sowie darauf mit 35 Gramm Mehl, 40 Gramm Korinthen, 35 Gramm kleinwürflig geschnittenes Zitronat und 40 Gramm warmer Butter klar gearbeitet. Diese Masse wird auf den Mürbestreifen gefüllt und mit diesem zusammen fertig gebacken, worauf der Kuchen noch warm in Stücke zu schneiden ist.

739. Fourré-Kuchen.

Gâteaux fourrés.

VON frischem Blätterteig 7 Zentimeter lang, 4 Zentimeter breit und 4 Millimeter stark ausgerollte Streifen werden mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut, worauf sie krösch gebacken werden.

740. Gasteiner Kuchen.

Gâteaux de Gastein.

VON 250 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 1/2 Teelöffel voll Backpulver, etwas Salz und dicker saurer Schlagsahne ist ein ziemlich fester Teig anzurichten, aus dem papierdünne und 12 Zentimeter im Durchmesser runde Platten ausgerollt werden, die ebenfalls mit Butter zu bestreichen, mit Zucker zu bestreuen und dann in einem gelinden Ofen durch und durch krösch und hell zu backen sind.

741. Genfer Mürbekuchen.

Petits gâteaux de Genève.

DAS Gelbe von 5 hartgekochten Eiern ist durch ein feines Sieb zu streichen, darauf mit einem ganzen Ei durchzuarbeiten und dann mit 150 Gramm zu Sahne gerührter Butter, 100 Gramm Koch- und 20 Gramm Vanillenzucker sowie 250 Gramm Mehl zu einem glatten festen Teig herzurichten. Aus diesem an einem kühlen Ort einige Zeit geruhten Teig werden kleine, dicke, runde Kuchen geformt, die, mit einer Vanillen-Eiweißglasur bestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut, in einem mittelheißen Ofen goldgelb gebacken werden.

Nach dem Erkalten können diese Kuchen noch mit rotem Apfel-Gelee belegt und so zum Tee gereicht werden.

742. Genua-Kuchen.

Gâteaux de Gênes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm erweichte Butter werden mit 500 Gramm Zucker und 8 Eiern allmählich schaumig geschlagen und dann mit 350 Gramm Mehl, dem Abgeriebenen einer Zitrone, 250 Gramm Sultaninen und etwas Salz klar gerührt. Diese Masse wird auf ein leicht gebuttertes Blech 5 Millimeter stark gleichmäßig aufgestrichen und nach dem Backen sofort in kleine längliche Stücke geschnitten.

743. Gewürz-Kuchen.

Gâteaux d'épices.

VON 250 Gramm fein geriebenem trocknen Schwarzbrot, 125 Gramm Mehl, 300 Gramm Zucker, 150 Gramm Butter, 4 Eiern und 50 Gramm geriebener Schokolade ist unter Zusatz von etwas Backpulver, Zimt, Nelken und Zitronen-Abgeriebenem ein fester Teig anzurichten, aus dem kleine Brötchen geformt und mittelst eines Messerrückens der Länge nach etwas eingedrückt werden. Diese sind mit Ei zu bestreichen und mit Hagelzucker zu bestreuen, worauf sie recht krösch gebacken werden.

744. Gitter-Kuchen.

Gâteaux grillés.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm grober Zucker und 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zimt werden durchgehackt und zum Teig zusammengedrückt, aber nicht durchgearbeitet. Von diesem Teig werden auf ein Blech kleine Klümpchen in der Größe einer Wallnuß gelegt, die in einem gelind geheizten Ofen ganz hell gebacken werden. Dieselben müssen aber auf dem Blech etwas erkalten, bevor sie abgehoben werden dürfen, da sie dann erst Festigkeit erlangen.

745. Graupel-Kuchen.

Gâteaux greniers.

VON deutschem Mürbeteig ausgerollte kleine runde, 3 Millimeter starke Platten sind mit Ei zu bestreichen und mit Streußel zu bestreuen. Die dann gebackenen Platten sind mit Zucker zu bestäuben, der im Ofen zu glasieren ist.

746. Hamburger Kuchen.

Gâteaux de Hambourg.

HUNDERTVIERZIG Gramm Zucker und das Gelbe von 4 Eiern sind schaumig zu rühren und darauf mit 500 Gramm Mehl, 280 Gramm weich gemachter Butter, etwas gestoßenem Zimt und Muskatblüte sowie einer Messerspitze voll pulverisiertem Hirschhornsalz zu einem Teig klar zu arbeiten, aus welchem kleine Brötchen in einem mittelheißen Ofen krösch gebacken werden. Statt des Hirschhornsalzes kann auch ein Teelöffel voll Backpulver verwendet werden.

747. Johannes-Kuchen.

Gâteaux Jean.

VON zusammengerollten Blätterteigabschnitten ist ein dünner Boden halb fertig zu backen, währenddessen 125 Gramm Zucker mit 6 Eiern schaumig gerührt und dann mit 80 Gramm fein gewiegten Mandeln und 35 Gramm Mehl klar gezogen werden. Diese Masse wird auf die zuvor noch mit einer Marmelade bestrichene Blätterteigplatte gefüllt und mit dieser zusammen in einem gelind geheizten Ofen fertig gebacken, worauf sie noch mit Zucker leicht zu glasieren ist.

748. Koburger Kuchen.

Gâteaux de Cobourg.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl werden mit 250 Gramm Butter klar gemengt, ohne daß beides zusammengedrückt wird und dann mit dem durch ein Sieb gestrichenen Gelben von 14 hart gekochten Eiern und 125 Gramm Staubzucker zu einem wachsartigen Teig verarbeitet. Aus letzterem können beliebige kleine Phantasiestücke geformt werden, die krösch gebacken und dann mit einer Zitronenglasur überzogen werden.

749. Magdalenen-Kuchen.

Gâteau Madaléne.

HUNDERTACHTZIG Gramm fein geriebene weiße Mandeln werden mit dem Gelben von 10 Eiern und 250 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8 Eiern und 200 Gramm Mehl klar durchzogen. Diese Masse wird in eine Kapsel gefüllt, oben mit geschnittenen Mandeln bestreut, gebacken und glasiert.

750. Mailänder Kuchen I.

Gâteaux à la milanaise.

VON 125 Gramm mit Wasser fest und fein geriebenen Mandeln, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker und 250 Gramm Mehl ist unter Zusatz von etwas Apfelsinen-Abgeriebenem und Zimt ein Teig anzurichten, der zu kleinen runden Platten ausgerollt wird. Diese werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und mit einigen halben weißen Mandeln belegt, worauf sie in einem gelinden Ofen zu backen sind.

751. Mailänder Kuchen II.

Petits gâteaux à la milanaise.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker sind mit 2 Eiern sowie dem Gelben von 2 Eiern schaumig zu rühren und darauf mit 100 Gramm gestoßenen weißen Mandeln, 50 Gramm Zitronenzucker, 150 Gramm zerlassener Butter und 250 Gramm Mehl zu einem Teig zu verarbeiten. Sobald dieser eine zeitlang geruht hat und durchgekühlt ist, wird derselbe in der Stärke eines Messerrückens ausgerollt, mit Ei bestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut, worauf er in 2 Zentimeter breite und 8 Zentimeter lange Stücke geschnitten und auf Blechen in einem mittelheißen Ofen gebacken wird.

752. Mandel-Kuchen.

Gâteaux aux amandes.

VON 125 Gramm mit Ei fein geriebenen Mandeln, 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, etwas Zimt und Backpulver ist ein fester Teig herzurichten, aus dem flache Halbmonde zu formen sind, welche krösch gebacken und darauf mit einer Rosenwasserglasur überzogen werden.

753. Mandelblätter-Kuchen.

Gâteaux soufflés aux amandes.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm süße weiße Mandeln werden mit 3 Eiern fein gerieben und mit 125 Gramm Zucker und 80 Gramm zerlassener Butter unter Zusatz von dem Abgeriebenen einer Zitrone schaumig gerührt. Diese Masse wird in die Mitte wie zu Maultaschen sehr dünn ausgerollter viereckiger und mit Ei bestrichener Platten aus Blätterteig in Häufchen von der Größe einer Haselnuß gefüllt, worauf die Ecken der Platten dann aber auf der Füllung übereinander geschlagen werden. Diese Kuchen sind krösch zu backen und mit Vanillenzucker bestäubt als warmes Teegebäck zu verwenden.

754. Marmeladen-Kuchen.

Gâteaux de marmelade.

VON deutschem Mürbeteig ist eine 3 Millimeter starke Platte leicht anzubacken, die mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade zu bestreichen und mit einem Gitter von demselben Teig zu belegen ist. Das letztere ist mit Ei zu bestreichen und die ganze Platte dann, nachdem sie krösch

gebacken ist, leicht mit einer Zuckerglasur zu überziehen, worauf sie noch warm in kleine Stücke geschnitten wird.

755. Mouselin-Kuchen.

Petits gâteaux mouselines.

SECHZIG Gramm Staubzucker werden mit dem Saft einer halben Zitrone angerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 3 Eiern zugeschlagen und die Masse 20—30 Minuten lang schaumig gerührt wird. Nachdem unter diese Masse dann noch 3 Eßlöffel voll festgeschlagener Sahne und 45 Gramm Mehl klar gezogen sind, wird dieselbe, mit Zucker bestäubt in kleinen gebutterten und mit Kartoffelmehl ausgestreuten Formen in einem mäßig geheizten Ofen goldgelb und krösch gebacken.

756. Napoli-Kuchen.

Gâteaux à la napolitaine.

VON 250 Gramm fein gewiegten, rohen süßen Mandeln, 250 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl und 500 Gramm Butter ist unter Zusatz von etwas gestoßenen Nelken und Zimt sowie dem Abgeriebenen einer Zitrone ein fester Teig anzurichten, aus dem ausgerollt rautenähnliche oder runde Platten auszustechen sind. Diese werden in einem gelinden Ofen recht hell und krösch gebacken und darauf je 2 und 2 mit etwas Johannisbeergelee warm zusammengesetzt.

757. Nelson-Kuchen.

Gâteaux à la Nelson.

EIN leicht angebackener Mürbeteigboden wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer aus dem Weißen von 2 Eiern und 150 Gramm Zucker hergestellten und mit 80 Gramm gehackten, gerösteten Mandeln durchgezogenen Baisermasse bedeckt. Der noch mit Zucker zu bestäubende Kuchen wird fertig gebacken und warm in schmale Streifen geschnitten.

758. Pariser Kuchen.

Gâteaux à la parisienne.

SIEBEN Eier werden mit 250 Gramm Zucker schaumig geschlagen und dann mit 370 Gramm Mehl, etwas Vanille und 15 Gramm feinem Hirschhornsalz klar gearbeitet. Von dieser Masse werden auf ein leicht ge-

buttertes und bemehltes Blech kleine Häufchen dressiert, die mit Hagelzucker überstreut und heiß gebacken werden.

759. Pumpernickel-Kuchen.

Petits gâteaux à la westphalienne.

HUNDERT Gramm Butter werden mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt und nach Zusatz eines Eßlöffels voll klar gemachtem Johannisbeergelee und des Gelben von 5 Eiern durchgearbeitet. Hierauf werden das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern, 100 Gramm geriebener Pumpernickel, 30 Gramm geriebene Schokolade und 10 Gramm Mehl mit der Masse klar gezogen, die dann in kleinen zackigen, mit Butter bestrichenen und darüber mit fein geschnittenen Mandeln bestreuten Formen in einem mittelheißen Ofen saftig gebacken werden.

760. Krause Ringkuchen.

Gâteaux à la couronne.

VON 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, 4 Eiern, etwas Vanille und einer Messerspitze voll Backpulver ist ein Teig anzurühren, aus dem krause Ringe mittelst einer mit Sternplatte versehenen Spritze auf ein Blech dressiert werden, die goldgelb und krösch zu backen sind.

761. Sahnen-Kuchen.

Gâteaux à la crème.

VON 250 Gramm Mehl, 170 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, 1 ganzen Ei, dem Gelben von 1 Ei, etwas gestoßener Vanille und 3 Eßlöffeln voll Schlagsahne ist ein gleichmäßig glatter Teig anzurichten, aus dem papierdünne ovale Platten auszurollen sind. Dieselben werden vor dem Backen in einem mittelheißen Ofen mit Ei bestrichen und darauf mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut.

762. Schnörkel-Kuchen.

Gâteaux arabesques.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl, 170 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und 1 Ei sind unter Zusatz von etwas Zitronen-Abgeriebenem zu einem Teig zusammenzurühren, aus dem mittelst einer Spritze mit Sternplatte verschiedenartige kleine Schnörkel dressiert werden können, die dann recht krösch zu backen sind.

763. Sizilianische Kuchen.

Gâteaux siciliennes.

ZWEIHUNDERTACHTZIG Gramm Butter und 250 Gramm Mehl sind, ohne daß sie sich ballen, klar zu mengen und dann mit 250 Gramm Zucker, dem Gelben von 3 Eiern und dem Abgeriebenen von 2 Apfelsinen zu einem Teig zu verarbeiten. Der letztere ist in der Stärke eines Messerrückens auszurollen und zu runden Platten auszustechen, die mit Ei bestrichen sowie mit Hagelzucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut werden. Auch diese Kuchen dürfen nicht zu heiß gebacken werden.

764. Sohlen-Kuchen.

Gâteaux smells.

EIN halber Liter dicke festgeschlagene Sahne wird mit 280 Gramm Zucker und 250 Gramm Mehl klar gerührt und nach Zusatz von etwas Vanille mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8 Eiern durchzogen. Aus dieser Masse werden mittelst Spritzbeutels und Blechtülle 10 Zentimeter lange Walzen auf gewachste Bleche dressiert, die goldgelb und krösch zu backen sind, sodaß sie nach dem Erkalten spröde werden.

765. Toulouser Kuchen.

Petits gâteaux de Toulouse.

DREIHUNDERT Gramm weiße trockne Mandeln werden mit 250 Gramm Zucker gestoßen und durch ein Mehlsieb gerieben. Dieses Reiben darf jedoch nicht zu stark erfolgen, da sonst die Masse leicht ölig wird. Die letztere wird dann mit dem Weißen von 4 Eiern und etwas Rum schaumig gerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 7 Eiern, 180 Gramm Mehl und 180 Gramm zerlassener Butter klar gearbeitet, worauf sie in kleinen mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker bestäubten Formen in einem mittelheißen Ofen gebacken und nach dem Erkalten mit Apfelgelee und weißen halben Mandeln garniert wird.

766. Ungarische Kuchen.

Gâteaux hongroises.

DREIHUNDERTACHTZIG Gramm Zucker sind mit $^{8}/_{20}$ Liter Orangenwasser aufzulösen und dann mit 500 Gramm Mehl, 180 Gramm fein gehackten Mandeln, 16 Gramm Zimt, 5 Gramm Nelken und 30 Gramm

feinem Hirschhornsalz zu einem festen Teig zu verarbeiten. Aus demselben werden 6—7 Zentimeter lange spitzauslaufende Walzen geformt, die heiß zu backen und darauf in Ei und Hagelzucker zu wälzen sind.

767. Vanillen-Kuchen.

Gâteaux à la vanille.

ACHT Eier werden nach und nach mit 500 Gramm Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt und dann mit 500 Gramm Mehl klar gezogen. Von dieser Masse sind auf gewachste oder mit Butter bestrichene und darüber mit Mehl bestäubte Bleche kleine Kuchen zu dressieren, die zunächst hart übertrocknen müssen und dann erst in einem nicht zu heißen Ofen trocken und ganz hell gebacken werden, wobei sie einen goldgelben Fuß mit einer weißgelben Oberfläche bekommen müssen.

768. Vermillon-Kuchen.

Petits gâteaux à la Vermillon.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm trockene weiße Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben und in einem Napf mit dem Gelben von 4 Eiern und 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf unter die Mischung das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern, 80 Gramm Mehl, 90 Gramm Kartoffelmehl und soviel geschlagene Sahne wie Schnee klar gezogen werden. Von dieser fertigen Masse werden mittelst eines Spritzbeutels mit Blechtülle auf gebutterte und bemehlte Bleche fingerstarke und 9 Zentimeter lange Walzen gesetzt, welche mit weißen gehackten Mandeln und Hagelzucker bestreut und dann in einem mittelheißen Ofen goldgelb und trocken gebacken werden. Diese Kuchen können sowohl zum Tee als auch zu Gallerten, Cremes und Eis sowie zu Wein gereicht werden.

769. Weimarsche Kuchen.

Gâteaux de Weimar.

VON dem durch ein feines Haarsieb gestrichenen Gelben von 14 hart gekochten Eiern, 100 Gramm fein gewiegten Mandeln, 500 Gramm Mehl, 400 Gramm Butter und 125 Gramm Staubzucker ist unter Zusatz einer gestoßenen Schote Vanille ein Teig anzurichten, aus dem 4 Millimeter starke Scheiben auszurollen sind. Diese werden nach dem Backen mit einer Zitronen-Eiweißglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist.

770. York-Kuchen.

Gâteaux York.

VON 500 Gramm Mehl, 400 Gramm Zucker und 250 Gramm gestoßenen rohen Mandeln ist unter Zusatz eines Teelöffels voll Backpulver und etwas dicker saurer Schlagsahne ein nicht zu fester Teig anzurichten, der wie Blätterteig siebenmal auszurollen und je zweimal zu überschlagen ist. Der zuvor ausgeruhte Teig wird darauf zu kleinen runden Platten ausgerollt, die mit Milch leicht bestrichen und dann in einem heißen Ofen gebacken werden.

771. Maultaschen.

Gâteaux carrés de pâte feuilletée.

DÜNN ausgerollter Blätterteig wird in 8 Zentimeter große Quadrate mittelst eines Kuchenrades geschnitten und mit Ei bestrichen, worauf die Ecken nach innen hin umgelegt und in die Mitte etwas Marmelade gefüllt wird. Die Maultaschen sind krösch zu backen, worauf die Marmelade noch mit einer Vanillenglasur zu überziehen ist.

772. Russische Schnitte.

Coupes à la russe.

DAS Gelbe von 8 Eiern wird mit 350 Gramm Zucker schaumig gerührt und darauf unter Zusatz von 500 Gramm Mehl, 100 Gramm weicher Butter, 80 Gramm Korinthen und dem Abgeriebenen einer Zitrone klar gearbeitet. Aus dieser Masse sind 5 Zentimeter breite Streifen auf Blechen in einem mittelheißen Ofen krösch zu backen, von denen noch warm je 2 Zentimeter breite Stücke der Länge nach abgetrennt werden.

773. Kölnische Stangen.

Bâtons de Cologne.

VON 500 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 2 Eiern, 70 Gramm zerlassener Butter und 3 Eßlöffeln voll Rosenwasser ist unter Zusatz einer Prise Backpulver ein Teig anzurichten, von dem 8 Zentimeter lange, 2 Zentimeter breite und 5 Millimeter starke Streifen zu rollen sind, die in heißem Fett langsam goldgelb zu backen und mit Vanillenzucker zu bestäuben sind.

774. Mandel-Stangen.

Bâtons aux amandes.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm weiße trockene Mandeln sind mit Eiweiß fein und fest zu reiben und dann mit 500 Gramm Staubzucker recht zähe zu arbeiten. Von dieser Masse ist eine 5 Millimeter starke Platte auszurollen, die mit einer festen und nicht zu schaumig gerührten Eiweißglasur bestrichen und in 10 Zentimeter lange und 3 Zentimeter breite Streifen geschnitten wird, welche in einem ganz gelind geheizten Ofen auf gewachsten Blechen gebacken werden.

775. Teestangen.

Bâtons de thé.

BLÄTTERTEIG ist 4 Millimeter stark auszurollen und dann in 10 Zentimeter lange und 1½ Zentimeter breite Streifen zu schneiden, die spiralförmig auf Bleche gelegt, auf diesen gebacken und dann stark mit Staubzucker bestäubt im Ofen glasiert werden.

776. Teeschnitte.

Coupes pour le thé.

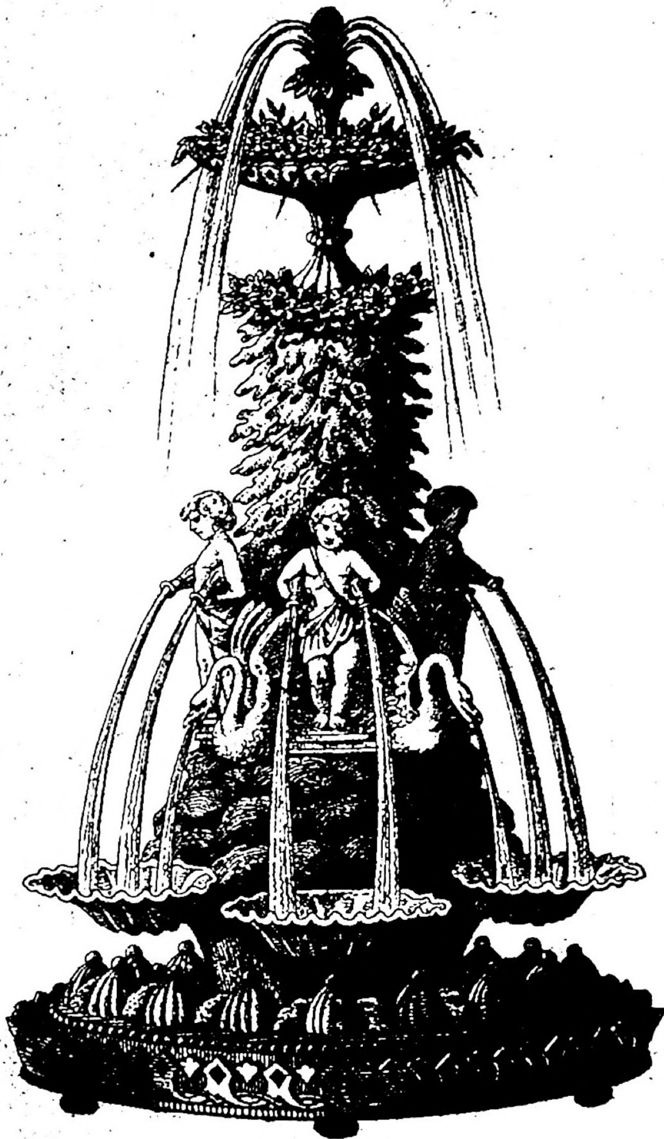
HUNDERTACHTZIG Gramm Staubzucker werden nach und nach mit dem Weißen von 4 Eiern schaumig gerührt und mit 500 Gramm Mehl unter Zusatz von ½ Teelöffel voll Backpulver durchzogen. Die auf ein leicht gebuttertes resp. gewachstes Blech 4 Millimeter stark ausgerollte und gebackene Masse wird glasiert und warm in 10 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten.

777. Zimtringe.

Couronnes de cannel.

ZWEIHUNDERT Gramm zu Sahne geschlagene Butter werden unter allmählichem Zusatz von 4 Eiern und 350 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann mit 500 Gramm Mehl, 1 Teelöffel voll Backpulver und 1 Eßlöffel voll gestoßenem Zimt zu einem klaren Teig verarbeitet, aus dem kleine Ringe geformt werden, welche, mit Ei bestrichen, goldgelb zu backen sind.

Feine Bäckereien und Teige.



No. 779. Berliner Baumkuchen.

Baumkuchen und Biskuite.

778. Bärmannscher Baumkuchen.

Gâteau de broche à la Bärmann.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter, 375 Gramm Zucker, 45 Eier, 200 Gramm Weizenmehl, 175 Gramm Weizenpuder sowie das Abgeriebene einer Zitrone, etwas Muskatblüte, Kardamom, Vanille und eine Prise Nelken werden nach No. 779 zu einer Baumkuchenmasse hergerichtet, die ziemlich dünnflüssig gehalten werden muß, wozu eventuell wieder Schlagsahne benutzt werden kann. Der ebenfalls nach No. 779 gebackene Baumkuchen ist mit einer Vanillenglasur zu überziehen.

779. Berliner Baumkuchen.

Gâteau de broche de Berlin.

(Mit Abbildung.)

FÜNFHUNDERT Gramm Butter und 500 Gramm Zucker werden in einem Napf mit der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone sowie fein gestoßenem Kardamom, Vanille und einer Prise Muskatblüte schaumig gerührt und nach und nach mit dem Gelben von 30 Eiern und 200 Gramm Mehl klar gearbeitet, worauf unter die Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 24 Eiern sowie 250 Gramm Weizenpuder und $^{1}/_{10}$ Liter Schlagsahne klar zu ziehen sind. Zum Backen dieser Kuchen wird die sogenannte Baumkuchenwalze benutzt, die in einem Gestell gelagert und mit einer Kurbel zum Drehen versehen ist. Diese Walze wird mit Papier umlegt, das mit Bindfaden so befestigt wird, daß dieser gleichmäßige Ringe bildet, die zur Zackenbildung des Kuchens beitragen, worauf die Walze an einem offenen Holzfeuer erwärmt wird, zu welchem am vorteilhaftesten Elsenholz, in keinem Falle aber Kiefernholz zu benutzen ist. Die gut durchgewärmte Walze wird mit Butter leicht bestrichen, über welche dann von der Masse eine Lage mittelst eines langgestielten Löffels gleichmäßig aufgetragen wird, wobei die Walze langsam gedreht wird. Sobald das Auftragen beendet ist, muß die Walze schneller gedreht werden, wodurch die Zacken hervorkommen. Ist die Masse angebacken, wird das Drehen verlangsamt und zwar so lange, bis die ganze Lage eine braune Farbe angenommen hat. Auf diese Lage wird dann eine weitere aufgetragen usw., indem jede einzelne in gleicher Weise behandelt wird wie die erste. Der fertige Baumkuchen wird mit einer Orangenblütenwasser-Glasur überzogen und zum Erkalten gestellt. Ist er vollständig ausgekühlt, wird der Bindfaden

an der Walze oben und unten gelöst und der Baumkuchen selbst behutsam von der Walze gezogen, worauf das Papier und der Bindfaden aus dem Hohlraum entfernt wird.

Dieser wie auch die übrigen Baumkuchen können auf einem Sockel, wie die Zeichnung zeigt, angerichtet werden, dessen Anfertigung in der X. Abteilung näher beschrieben ist.

780. Königsberger Baumkuchen.

Gâteau de broche de Königsberg.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt und nach und nach mit 6 ganzen Eiern, dem Gelben von 18 Eiern und 200 Gramm Mehl durchgearbeitet, worauf unter diese Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 18 Eiern sowie 200 Gramm Weizenpuder, 150 Gramm Weizenmehl, 1/2 Liter geschlagene Sahne, Salz und ein Gläschen Kognak zu ziehen sind. Die erhaltene Masse wird nach No. 779 zum Baumkuchen gebacken, der mit einer Rumglasur zu überziehen ist.

781. Polnischer Baumkuchen.

Gâteau de broche à la polonaise.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter und 500 Gramm Zucker werden mit je einer Prise Salz, Muskatblüte und Vanille sowie mit der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone schaumig gearbeitet und nach und nach mit dem Gelben von 25 Eiern und 400 Gramm Mehl unter Zusatz von etwas Sahne klar gerührt. Nachdem unter diese Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 18 Eiern sowie 250 Gramm Kartoffel- und 100 Gramm Weizenmehl klar gezogen sind, wird die fertige Masse nach No. 779 zu dem Baumkuchen gebacken, der nach Fertigstellung noch mit einer Vanillenglasur zu überziehen ist.

782. Stettiner Baumkuchen.

Gâteau de broche de Stettin.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden mit 600 Gramm Zucker, etwas Salz, fein gestoßenem Kardamom, Nelken, Muskatblüte, Zitronen-Abgeriebenem und einer Prise Zimt schaumig gerührt und nach und nach mit dem Gelben von 20 Eiern, 5 ganzen Eiern und je 100 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder durchgearbeitet, worauf unter die Mischung

noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern und je weitere 150 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder klar zu ziehen sind. Die erhaltene Masse wird ebenfalls nach No. 779 gebacken, darf aber nur in ganz dünnen Lagen aufgetragen und beim Backen nicht zu schnell gedreht werden. Der Kuchen wird, nachdem er trocken und durch und durch braun gebacken ist, vom Feuer zurückgenommen, worauf die vorstehenden kurzen Zacken mit einer Zitronen-Eiweißglasur dick zu bespritzen sind.

783. Aegir-Biskuit.

Biscuit Aegir.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 9 Eiern nach und nach schaumig gerührt, worauf 80 Gramm süße und einige bittere fein gestoßene Mandeln sowie das Abgeriebene einer Zitrone zugesetzt und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 9 Eiern, 125 Gramm Weizenmehl und 200 Gramm zerlassene Butter unter die Masse klar gezogen werden. Die letztere ist in flachen länglichen Formen bei gelinder Ofenhitze goldgelb zu backen.

784. Angelika-Biskuit.

Biscuit d'angelique.

ZU diesem Biskuit sind 100 Gramm Angelika kleinwürflig zu schneiden, weich zu kochen und auf ein Leinentuch trocken zu legen. Währenddessen sind 250 Gramm Butter mit 250 Gramm Zucker schaumig zu rühren, nach und nach 6 ganze Eier und 250 Gramm Mehl zuzusetzen und schließlich das Ganze mit dem Angelika und 2 Eßlöffeln voll dicker Schlagsahne klar zu arbeiten. Diese Masse darf nur in flachen Formen in einem mittelheißen Ofen gebacken werden.

785. Biskuit von Mondamin, Maizena oder Zeanin.

Biscuit de mondamin, maizena au zeanin.

UNTER Benutzung derselben Zutaten und bei gleicher Behandlung wie Löffel-Biskuitmasse herzurichten, zu der statt 500 Gramm Weizenmehl nur 400 Gramm Mondamin-, Maizena- oder Zeanin-Mehl zu verwenden sind, da diese Mehlarten eine größere Ergiebigkeit besitzen. Aus der erhaltenen Masse werden kleine runde oder längliche Biskuite auf Papier gebacken.

786. Bouche-Biskuit.

Biscuit bouche.

DAS Weiße von 8 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und mit 100 Gramm Zucker durchgearbeitet, worauf noch das Gelbe von 8 Eiern unter die Masse gemischt und unter Zusatz von 125 Gramm Mehl das Ganze klar gezogen wird. Von dieser Masse werden kleine runde Kuchen auf mit Papier belegte Bleche dressiert, die mit Zucker bestäubt und in einem gelind geheizten Ofen gebacken werden.

787. China-Biskuit.

Biscuit chinoise.

DAS Gelbe von 12 Eiern wird mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit 125 Gramm feingehackter eingemachter Chinois klar gearbeitet, worauf in dieser Mischung noch 250 Gramm Mehl, 300 Gramm heiße Butter, etwas Rum und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern klar gezogen werden. Auch diese Masse darf nicht in zu hohen Formen gebacken werden.

788. Schokoladen-Biskuit.

Biscuit au chocolat.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker sind mit dem Gelben von 15 Eiern, 125 Gramm geriebener Schokolade, 200 Gramm Mehl, etwas Vanille und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 15 Eiern in gleicher Weise wie zur Löffelbiskuitmasse zu verarbeiten.

789. Schokoladen-Mandel-Biskuit.

Biscuit chocolat aux amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm mit einigen Eiern geriebene süße weiße Mandeln sind mit 320 Gramm Zucker und dem Gelben von 10 Eiern schaumig zu rühren, worauf 80 Gramm erwärmter und mit Eiweiß oder ganzen Eiern breiartig klar gemachter Kakao zuzusetzen sind. Das Ganze wird alsdann unter Zusatz des zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 9 Eiern und 60 Gramm Mehl klar gezogen und ebenfalls in Papierkapseln in einem gelind geheizten Ofen gebacken.

790. Commercy-Biskuit.

Biscuit de Commercy.

IN einer Schüssel werden 375 Gramm Zucker, 310 Gramm Mehl, 185 Gramm zerlassene Butter und 7 Eier unter Zusatz von etwas Vanille und einer Messerspitze voll feinem Hirschhornsalz tüchtig schaumig gerührt, worauf die erhaltene Masse in kleine gebutterte und bemehlte Muschelformen gefüllt, mit Zucker bestäubt und in einem gelind geheizten Ofen hellgelb gebacken wird.

791. Croquembouche-Biskuit.

Biscuit pour croquembouche.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit 6 ganzen Eiern schaumig gerührt, worauf unter weiterem Rühren noch 250 Gramm Mehl und 250 Gramm zerlassene Butter zugesetzt werden. Diese Masse wird auf mit flachem Rand versehenen, mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Blechen in einem mittelheißen Ofen gebacken. Auch diese Platten müssen sofort nach der Herausnahme aus dem Ofen von den Blechen gelöst werden.

792. Englischer Fruchtkuchen.

Fruits-cakes.

SECHSHUNDERT Gramm in Zucker trocken gezogene und kleinwürflig geschnittene Aprikosen, Birnen, Reineclauden und Kirschen sowie 300 Gramm kleinwürflig geschnittenes und weichgekochtes Zitronat und Pomeranzenschalen werden mit 1/4 Flasche Kirschwasser übergossen und zugedeckt bis zum Gebrauch zum Durchziehen zurückgestellt. Währenddessen sind 500 Gramm Butter zu Sahne zu schlagen, mit 500 Gramm Zucker und der abgeriebenen gelben Schale je einer Zitrone und Apfelsine schaumig zu rühren, sowie nach und nach mit 14 Eiern und 400 Gramm Mehl klar durchzuarbeiten, worauf das zugerichtete Fruchtgemenge und noch weitere 150 Gramm Mehl, unter denen ein Eßlöffel voll Backpulver zu mengen ist, unter die Masse klargezogen wird. Dieselbe ist wie englischer Königskuchen zu backen.

793. Englischer Königskuchen.

Royal-cakes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm kleinwürflig geschnittenes Zitronat werden weichgekocht, trocken abgegossen und, mit etwas Kirschwasser durchmengt, bis zum Gebrauch zugedeckt. Dann sind 500 Gramm Butter

zu Sahne zu schlagen und mit 500 Gramm mit 1/2 Schote Vanille, feingestoßenem Zucker schaumig zu rühren, sowie nach und nach mit dem Gelben von 14 Eiern und 200 Gramm Mehl klar zu arbeiten, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 14 Eiern, das zugerichtete Zitronat und noch weitere 300 Gramm Mehl unter die Masse klargezogen werden. In zwei mit Butter ausgestrichenen und mit Papier ausgelegten Backsteinformen wird diese Masse 1—1 1/4 Stunde lang in einem mittelheißen Ofen gebacken. Beim Herausnehmen des Kuchens aus dem Ofen ist das Papier an demselben bis zum Gebrauch zu belassen. In England wird das Papier mit dem Namen des Kuchens und der Firma bedruckt.

794. Englischer Mandelkuchen.

NACH gleicher Behandlung des Fruchtkuchens werden folgende Zutaten zusammengesetzt: 500 Gramm Butter, 500 Gramm Zucker, 600 Gramm Mehl, 150 Gramm gemahlene süße und einige bittere Mandeln, 10 Gramm Backpulver und 10 Eier.

795. Equitable-Biskuit.

Biscuit à l'Équitable.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf nach und nach 8 Eier, 500 Gramm Mehl und 1/10 Liter dicke Sahne untergearbeitet werden. Diese Masse ist in 3 Teile zu zerlegen, deren einem etwas Zitronen-Abgeriebenes, deren zweiten einige Sultaninen und deren dritten 50 Gramm geriebene Schokolade mit noch etwas Sahne beizugeben sind. Jeder dieser 3 Teile ist in besonderen kleinen Formen in einem mittelheißen Ofen zu backen und kann dann als warmes Teegebäck gereicht werden.

796. Eugenie-Biskuit.

Biscuit Eugenie.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm abgezogene süße, mit Wasser fein und fest geriebene Mandeln sind mit 100 Gramm Zucker tüchtig durchzuarbeiten. Zu denselben sind dann unter immerwährendem Rühren mittelst einer Holzkelle 150 Gramm Zucker, 125 Gramm weiche Butter, 4 ganze Eier, 90 Gramm französisches Kartoffelmehl und einige Löffel voll Curaçao zuzusetzen. Diese Masse wird in nicht zu großen gebutterten und mit Zucker bestäubten Formen ziemlich heiß gebacken.

797. Garnier-Biskuit.

Biscuit pour garnir des moules.

IN gleicher Weise wie zu gerolltem Biskuit werden dünne Biskuitplatten zum Garnieren der Formen für Pudding und dergleichen zubereitet, nur daß hierbei darauf zu achten ist, daß die Platten in möglichst gleichmäßig dunkeler Backfarbe gehalten werden, damit sich die Garnitur gut abhebt und nicht blasig wird. Sollten aber dennoch beim Backen Blasen auftreten, so werden die Platten zweckmäßig mittelst eines Rollholzes einige Male im warmen Zustande überwalzt, da sonst beim Füllen der ausgelegten Formen die Masse leicht in die Blasen läuft und die Garnitur so ihre Gleichmäßigkeit verliert.

798. Genueser Biskuit.

Biscuit génoise.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden mit 500 Gramm Zucker und etwas Zitronen-Abgeriebenem schaumig gerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 12 Eiern und je 100 Gramm Weizen- und französisches Kartoffelmehl zugesetzt und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern und noch je 150 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder darunter gezogen und klar gearbeitet werden.

799. Biskuit zu Speisen.

Biscuit pour entremets.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker und 18 Eier werden in einem kupfernen Kessel in gleicher Weise wie der gewöhnliche warme Biskuit auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen und, nachdem sie weiter kalt gearbeitet sind, mit 250 Gramm Mehl und 250 Gramm Weizenpuder glatt durchzogen, worauf schließlich noch 250 Gramm warme Butter unter sie klar zu ziehen sind. Diese Masse kann in Formen beliebiger Art sowie in Platten gebacken werden.

800. Genueser Biskuit zu Charlotten.

Biscuit génoise pour charlottes.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf nach und nach 8 ganze Eier und je 250 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder zuzusetzen sind und das Ganze klar zu machen ist. Die Masse wird zu Charlotten auf Blechen gebacken und nach Bedarf geschnitten.

801. Geröstetes Biskuit.

Biscuit grillé.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind mit dem Gelben von 20 Eiern schaumig zu rühren und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 20 Eiern und 500 Gramm Mehl klar zu ziehen. Die Masse wird auf gebutterten und bemehlten Blechen zu 6 Zentimeter breiten und $1^1/_2$ Zentimeter hohen Stangen dressiert, die in einem gelind geheizten Ofen trocken ausgebacken und nach dem Erkalten in 1 Zentimeter starke Scheiben geschnitten werden, welche dann von beiden Seiten wieder hell zu rösten sind.

802. Gerolltes Biskuit.

Biscuit roullé.

EINE von 250 Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, dem Gelben von 12 Eiern sowie dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern zubereitete Biskuitmasse, die etwas verrührt werden muß, ist auf halbe Bogen Konzeptpapier dünn auszustreichen und in einem heißen Ofen flüchtig auszubacken. Nachdem das Papier behutsam entfernt ist, wird die abgelöste Fläche leicht mit Johannisbeergelee bestrichen und die Platte warm fest zusammengerollt, worauf sie in sauberes Papier eingeschlagen und zum Erkalten zurückgelegt wird.

803. Gewöhnliches Biskuit, kalt.

Biscuit ordinaire froid.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden unter allmählichem Zusatz des Gelben von 20 Eiern schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 20 Eiern und 500 Gramm Mehl klar gezogen. Diese Masse wird in einem gelind geheizten Ofen und zwar bei Verwendung von größeren Formen etwa eine Stunde lang gebacken.

804. Gewöhnliches Biskuit, warm.

Biscuit ordinaire chaud.

IN einem kupfernen Kessel werden 20 Eier mit 500 Gramm Zucker klar gerührt und mittelst einer Drahtrute auf ganz gelindem Feuer langsam schaumig und gar geschlagen. Hierbei muß die Masse den Hitzegrad eben erreichen, so daß das Ei dem Garwerden nahekommt, aber nicht gerinnt. Die gut ausgeschlagene Masse wird darauf vom Feuer

zurückgezogen und dann kalt geschlagen, worauf 500 Gramm Mehl mittelst einer Holzkelle noch unter dieselbe gezogen werden. Von der Masse können beliebig kleinere wie auch größere Kuchen, aber nur in einem gelind geheizten Ofen gebacken werden.

805. Haselnuß-Biskuit.

Biscuit de noisettes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm mit Eiern fein geriebene Haselnußkerne sind mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 15 Eiern schaumig zu rühren, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern und 60 Gramm Mehl noch unter die Masse klar zu ziehen sind. Die letztere ist nach Belieben in gebutterten und bemehlten Formen oder auf Blechen in einem gelind geheizten Ofen zu backen.

806. Löffel-Biskuit.

Biscuits lunettes.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind nach und nach mit dem Gelben von 24 Eiern schaumig zu rühren, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 16 Eiern leicht durchzuarbeiten und schließlich mit 500 Gramm Mehl klar durchzuziehen. Aus dieser Masse werden auf Papier mittelst einer mit Blechtülle versehenen Spritze brillenartige 8 Zentimeter lange Stangen gespritzt, die, mit Staubzucker bestäubt, in einem gelind geheizten Ofen gebacken werden. Die Löffelbiskuite sind gleich nach Herausnahme aus dem Ofen von dem eventuell noch anhaftenden Zucker zu befreien. Dieses Löffelbiskuit kann auch unter Benutzung derselben Zutaten in gleicher Weise wie das gewöhnliche Biskuit hergerichtet werden.

807. Madeleine-Biskuit.

Biscuit madeleine.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und etwas Zitronen- und Apfelsinen-Abgeriebenes werden mit 200 Gramm Butter schaumig gearbeitet und mit dem Gelben von 6 Eiern und 100 Gramm Mehl nach und nach klar gerührt, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern mit 100 Gramm französischem Kartoffelmehl untergezogen und das Ganze klar gearbeitet wird. Diese Masse kann in Formen sowie auch auf Blechen als Platten in einem mittelheißen Ofen gebacken werden.

808. Malakoff-Biskuit.

Biscuit de Malakoff.

SECHZIG Gramm mit Wasser fein und fest geriebene weiße Mandeln, 180 Gramm Zucker und das Gelbe von 12 Eiern sind schaumig zu rühren und mit 125 Gramm Mehl und 2 Eßlöffel voll festgeschlagener dicker Sahne zu durchziehen. Diese Masse ist in gebutterten, bemehlten, glatten, runden Formen in einem gelind geheizten Ofen zu backen und dann mit einer Mandelglasur zu überziehen.

809. Grauer Mandel-Biskuit.

Biscuit aux amandes naturelles.

DIESE Masse wird in gleicher Weise wie das Nuß-Biskuit zubereitet, nur daß statt der Haselnußkerne süße Mandeln mit ihrer Schale Verwendung finden.

810. Weißes Mandel-Biskuit.

Biscuit aux amandes blanches.

AUCH diese Masse wird unter Benutzung süßer, abgezogener, trockener Mandeln in gleicher Weise wie Haselnuß-Biskuit hergerichtet.

811. Schweres Mandel-Biskuit.

Biscuit aux amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße weiße Mandeln werden mit einigen Eiern fein und fest gerieben und dann mit 320 Gramm Zucker und dem Gelben von 10 Eiern schaumig gerührt, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 7 Eiern mit 80 Gramm Mehl klar unter die Masse gezogen wird. Dieses Biskuit wird in Papierkapseln in einem gelind geheizten Ofen gebacken.

812. Mandel-Biskuit mit Butter.

Biscuit aux amandes au beurre.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter sind mit dem Gelben von 15 Eiern zu Sahne zu rühren, worauf nach und nach 500 Gramm Zucker mit etwas Zitronen- und Orangen-Abgeriebenem zuzusetzen und 250 Gramm süße und einige bittere, mit Ei feingeriebene Mandeln unterzuarbeiten sind, und schließlich das Ganze mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern und 200 Gramm Mehl klar zu ziehen ist.

813. Nancy-Biskuit.

Biscuit de Nancy.

ZWEIHUNDERT Gramm Butter und 300 Gramm Zucker werden schaumig gerührt und mit dem Gelben von 8 Eiern und 100 Gramm Weizenpuder allmählich klar gearbeitet, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern sowie 150 Gramm Weizenmehl unter die Masse zu ziehen sind. Die letztere wird in flachen Formen oder auf Blechen gebacken.

814. Nelson-Biskuit.

Biscuit à la Nelson.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 12 Eiern 1/4 Stunde lang gerührt und mit 200 Gramm weicher Butter, 150 Gramm Mehl und dem Saft sowie der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone klar gearbeitet, worauf unter die erhaltene Mischung das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern sowie 50 Gramm Sultaninen und 50 Gramm Korinthen klar zu ziehen sind. Die Masse kann in mit Butter ausgestrichenen flachen Formen oder aber auch auf Blechen in einem mittelheißen Ofen gebacken werden.

815. Nougat-Biskuit.

Biscuit nougat.

HUNDERT Gramm rohe Mandeln werden mit einigen Eiern festgerieben und mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 15 Eiern schaumig gerührt, worauf unter dieselben 100 Gramm mit 50 Gramm Zucker geröstete und feingehackte Mandeln, das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern und 80 Gramm Mehl zu ziehen sind. Diese Masse wird in flachen Formen oder in Papierkapseln gebacken.

816. Orangen-Biskuit No I.

Biscuit à l'orange.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker und das Abgeriebene einer Apfelsine werden unter allmählichem Zusatz von 4 ganzen Eiern und dem Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt, und dann mit 200 Gramm Mehl und 250 Gramm zerlassener Butter klar gearbeitet, worauf schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern und noch 200 Gramm Mehl unter die Masse klar gezogen werden. Die letztere wird in mit

Butter ausgestrichenen und darüber mit Kartoffelmehl ausgestäubten Formen oder in Papierkapseln gebacken, die auf ein Blech gelegt werden.

817. Orangen-Biskuit No. II.

Biscuit à l'orange.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 14 Eiern schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 14 Eiern, 200 Gramm Mehl, 100 Gramm zerlassener Butter und dem Abgeriebenen von 2 Apfelsinen klar durchzogen. Auch diese Masse ist nach der Einleitung zu backen.

818. Pariser Biskuit.

Biscuit à la parisienne.

SECHZIG Gramm rohe, feingewiegte Mandeln werden mit dem Gelben von 10 Eiern und 200 Gramm Zucker schaumig und dann mit 40 Gramm feingehackter eingemachter Pomeranzenschalen, 125 Gramm Mehl, etwas Zimt und Nelken sowie dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 7 Eiern durchzogen. Diese Masse wird in flachen gebutterten und bemehlten Blechkapseln gebacken und mit Vanillenglasur überzogen.

819. Pistazien-Biskuit.

Biscuit aux pistaches.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Pistazien werden gebrüht, abgezogen, etwas getrocknet und dann mit einigen Eiern fein und fest gerieben, worauf dieselben mit dem Gelben von 18 Eiern und 400 Gramm vanilliertem Zucker schaumig gerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern und 200 Gramm Mehl klar gezogen werden. Die Masse, deren Farbe hierbei eventuell mit etwas Spinatgrün gehoben werden kann, ist nach der Einleitung zu backen.

820. Pistazien-Biskuit mit Butter.

Biscuit de pistaches au beurre.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter und 250 Gramm Zucker werden schaumig gerührt und dann 100 Gramm geschälte und feingeriebene Pistazien mit dem Gelben von 12 Eiern nach und nach hinzugesetzt, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern sowie 100 Gramm Mehl und 100 Gramm Weizenpuder unter die Mischung

gezogen und mit dieser klar gearbeitet werden. Das Backen der Masse erfolgt in der in der Einleitung beschriebenen Weise.

821. Polnisches Biskuit.

Biscuit polonaise.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 28 Eiern schaumig gerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 20 Eiern unter Beigabe von 500 Gramm Weizen- und 200 Gramm französischem Kartoffelmehl, etwas Vanille sowie Zitronen- und Apfelsinen-Abgeriebenem und 500 Gramm heißer Butter durchzogen und klar gearbeitet. Die Masse ist in flachen Formen oder auf Blechen in Platten nach Vorschrift zu backen.

822. Pompadour-Biskuit.

Biscuit Pompadour.

HUNDERTFÜNFUNDSIEBZIG Gramm süße, mit dem Weißen von 3 Eiern und 50 Gramm Zucker feingeriebene Mandeln werden mit 120 Gramm Zucker unter allmählichem Zusatz des Gelben von 8 Eiern schaumig gerührt, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern sowie 180 Gramm Weizen- und 180 Gramm Reismehl unter die Masse klar zu ziehen sind. Letztere wird auf Blechen oder in flachen Formen bei gelinder Ofenhitze gebacken.

823. Pumpernickel-Biskuit.

Biscuit de pain à la westphalienne.

DIE Masse zu diesem Biskuit kann auf 4 verschiedene Arten hergestellt werden.

1. 250 Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 15 Eiern schaumig gerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 15 Eiern sowie mit 300 Gramm geriebenem trockenen Pumpernickel, 75 Gramm Mehl, etwas Zimt, Nelken und Kardamom klar durchzogen.

2. Der Zucker wird mit 4 ganzen und dem Gelben von 15 Eiern auf gelindem Feuer wie warme Biskuitmasse abgeschlagen und dann mit den übrigen Zutaten klar durchzogen.

3. Die wie zu 1 zu behandelnde Masse wird aus 125 Gramm mit Ei fest und fein geriebenen, rohen süßen und einigen bitteren Mandeln, 60 Gramm geriebener Schokolade, 500 Gramm Zucker, 10 Gramm fein gehackter gelber Apfelsinenschale, 400 Gramm fein geriebenem Pumper-

nickel, dem Gelben von 20 Eiern, dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 15 Eiern sowie etwas Zimt, Nelken und Kardamom zusammengesetzt.

4. 250 Gramm Zucker werden mit 250 Gramm Butter schaumig gerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 12 Eiern und 250 Gramm geriebener trockener Pumpernickel, mit 60 Gramm geriebener Schokolade gemischt, zugesetzt werden, und das Ganze dann mit 60 Gramm Mehl, etwas Zimt, Nelken und Kardamom sowie dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern klar gearbeitet wird. Beim Rühren ist zunächst nur die Hälfte des Gemisches zu nehmen und mit dem Schnee erst die andere Hälfte zu verarbeiten, da dadurch die Masse leichter wird.

Das Backen der Masse erfolgt in der in der Einleitung beschriebenen Weise.

824. Reimser Biskuit.

Biscuit de Reims.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit 5 Eiern schaumig gerührt und unter Zusatz einer Prise Hirschhornsalz mit 250 Gramm Mehl durchzogen. Diese Masse wird in gleicher Weise wie Teebiskuit weiter behandelt.

825. Römisches Biskuit.

Biscuit romain.

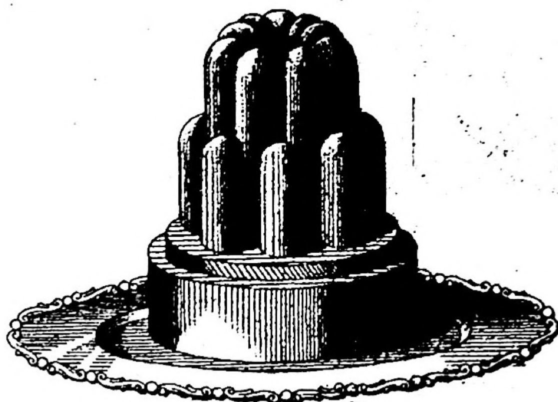
ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und 80 Gramm mit dem Weißen von 3 Eiern fein geriebene weiße Mandeln werden unter allmählichem Zusatz des Weißen von 8 Eiern schaumig gerührt. Die noch mit 100 Gramm zerlassener Butter und 175 Gramm Mehl klar gezogene Masse wird ebenfalls in flachen gebutterten und bemehlten Formen in einem gelind geheizten Ofen goldgelb gebacken.

826. Rosinen-Biskuit (Plum-cake).

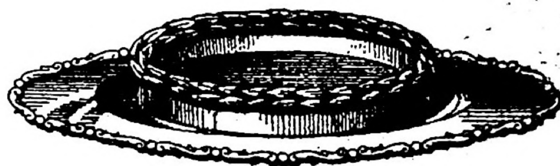
Gâteau plomb.

JE 250 Gramm kleinwürflig geschnittenes Zitronat und eingemachte Pomeranzenschalen sowie je 500 Gramm Sultaninen und Korinthen werden weich gekocht, darauf abgegossen und auf einem Tuch getrocknet. Dieses Fruchtgemenge wird dann mit $^1/_4$ Flasche Arrak übergossen und zum Durchziehen bis zum Gebrauch mit einem Tuch bedeckt. Währenddessen sind 500 Gramm Butter mit 500 Gramm Kassonadezucker und

Feine Bäckereien und Teige.



No. 828. Savoie-Biskuit.



No. 884. Mürbeteig-Tortenboden auf Schüssel

der abgeriebenen gelben Schale je einer Zitrone und Apfelsine in einem Napf schaumig zu rühren sowie nach und nach mit dem Gelben von 14 Eiern und 200 Gramm Mehl klar durchzuarbeiten, worauf das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 14 Eiern, das zugerichtete Fruchtgemenge und noch weitere 350 Gramm Mehl unter die Mischung klar gezogen werden. Die erhaltene Masse ist in 2—3 mit Butter bestrichenen und mit Papier ausgelegten Rinnenformen etwa 1—1½ Stunden lang in einem mittelheißen Ofen langsam zu backen. Bei der Herausnahme des Biskuits aus dem Ofen ist das Papier an demselben bis zum Gebrauch zu belassen. Dieses Biskuit hält sich luftabgeschlossen einige Monate lang.

827. Rum-Biskuit.

Biscuit au rhum.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 15 Eiern schaumig gerührt und nach Zusatz von dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern, je 250 Gramm Mehl und Weizenpuder, 350 Gramm warmer Butter und einem Gläschen Rum unter Beigabe von etwas Zitronen-Abgeriebenem klar gearbeitet. Auch diese Masse wird nur in flachen Formen oder auf Blechen gebacken.

828. Savoie-Biskuit.

Biscuit de Savoie.

(Mit Abbildung.)

FÜNFHUNDERT Gramm vanillierter Staubzucker werden mit dem Gelben von 20 Eiern, die nach und nach zuzusetzen sind, etwa 15 Minuten lang schaumig gerührt und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 16 Eiern sowie 200 Gramm Weizen- und 200 Gramm französischem Kartoffelmehl klar gezogen. Diese Masse wird in hohen mit geklärter Butter ausgelaufenen, darüber mit Zucker bestreuten und dann noch mit Kartoffelmehl ausgestäubten Formen in einem gelind geheizten Ofen langsam und recht trocken gebacken. Dieses Biskuit kann auch auf Sockeln angerichtet zu Büfettzwecken Verwendung finden, er wird dann aber noch glasiert und entsprechend garniert.

829. Schwarzbrot-Biskuit.

Biscuit de pain noir.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm gestoßenes, trocknes Schwarzbrot werden mit 100 Gramm geriebener Schokolade unter Zusatz von etwas Zimt, Nelken sowie Zitronen- und Apfelsinen-Abgeriebenem

gemischt. Außerdem werden 400 Gramm mit Ei fein geriebene rohe Mandeln mit dem Gelben von 16 Eiern und 500 Gramm Zucker schaumig gerührt. Beide Massen werden alsdann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 14 Eiern durchzogen und zusammen klar gearbeitet. Diese Masse wird in flachen Formen oder aber auch auf Blechen zu Platten in einem mittelheißen Ofen gebacken.

830. Schweizer Biskuit.

Biscuit à la suisse.

ZWEIHUNDERT Gramm mit 2 ganzen Eiern fein geriebene frische geschälte Wallnüsse werden mit 250 Gramm Zucker und dem Abgeriebenen einer Apfelsine unter allmählichem Zusatz des Gelben von 10 Eiern schaumig gerührt, worauf unter die erhaltene Masse noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern und 170 Gramm Mehl klar gezogen werden. Die Masse ist in mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten flachen Formen oder auf Blechen zu backen.

831. Spanisches Biskuit.

Biscuit à l'espagnole.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 24 Eiern schaumig gerührt und nach Zusatz des zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern mit 300 Gramm Mehl und 100 Gramm Weizenpuder unter Beigabe von etwas Zitronen- und Apfelsinen-Abgeriebenem klar gezogen. Die Masse ist nach der Einleitung zu backen.

832. Tee-Biskuit.

Biscuit de thé.

DAS Gelbe von 12 Eiern wird mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 8 Eiern und 125 Gramm Mehl durchzogen. Diese Masse wird in gewachste, kleine längliche Blechkapseln gefüllt, mit Zucker leicht bestäubt und in einem gelind geheizten Ofen goldgelb und trocken ausgebacken.

833. Tofait-Biskuit.

Biscuit Tofait.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker, 350 Gramm Mehl, 280 Gramm zerlassene Butter, das Gelbe von 6 Eiern sowie das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern werden zusammen klar gerührt und in

kleinen gebutterten und bemehlten zackigen Formen in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

834. Wallnuß-Biskuit.

Biscuit de noix.

HUNDERT Gramm weiße süße Mandeln und 100 Gramm Wallnußkerne werden mit einigen Eiern fein und fest gerieben und mit 250 Gramm Zucker und dem Gelben von 15 Eiern schaumig gerührt, worauf unter dieselben noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern und 100 Gramm Mehl klar gezogen werden.

Unter den hierzu zu verwendenden Wallnußkernen darf sich natürlich kein öliger befinden, da ein solcher allein genügt, um den Geschmack des ganzen Biskuits zu verderben. Das Backen der Masse erfolgt in der in der Einleitung beschriebenen Weise.

835. Weißbrot-Biskuit.

Biscuit de pain blanc.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm trockene Kastenbrotkrume werden gerieben und durchgesiebt, während gleichzeitig 200 Gramm Zucker mit dem Gelben von 12 Eiern unter Zusatz einiger geriebener bitterer Mandeln sowie von etwas Muskatblüte und Zitronen-Abgeriebenem schaumig gerührt werden. Beide Massen werden mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern durchzogen und klar gearbeitet, worauf sie nach der in der Einleitung beschriebenen Weise gebacken werden.

836. Wiener Biskuit (warm).

Biscuit viennois chaud.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker, 250 Gramm Mehl, 250 Gramm Weizenpuder, 15 ganze Eier, das Gelbe von 15 Eiern sowie 500 Gramm zerlassene Butter werden unter Zusatz von etwas Zitronen-Abgeriebenem in gleicher Weise wie zu einer warmen Biskuitmasse angerichtet und nach der Einleitung gebacken. Diese Masse findet besonders für Torten und verschiedene Kleinbäckereien Verwendung.

837. Wiener Biskuit (kalt).

Biscuit viennois froid.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker und 60 Gramm weiße fein geriebene Mandeln sind mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig zu rühren und mit 120 Gramm Mehl und 60 Gramm weicher Butter klar zu arbeiten. Diese Masse ist in kleinen zackigen, gebutterten und bemehlten Formen zu backen und mit einer Rumglasur zu überziehen.

838. Vanillen-Biskuit.

Biscuit à la vanille.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden unter Zusatz von etwas gestoßener Vanille mit 15 Eiern, 200 Gramm Mehl und 150 Gramm Weizenpuder in gleicher Weise wie das gewöhnliche Biskuit zubereitet, doch muß die Masse länger bearbeitet werden, da die Vanille das Schäumen sehr erschwert.

839. Torten.

Des tourtes.

DIE bisher beschriebenen Teigarten bezw. Biskuitmassen finden einzeln bezw. zusammen auch zu Torten Verwendung, deren Zusammensetzung die verschiedensten nachfolgend näher beschriebenen Arten unter Anführung der Rezeptnummern der einzelnen Teige etc. erläutern.

Die Torten werden nach ihren Arten verschiedentlich eingeteilt und zwar in Biskuit- und gefüllte Biskuit- und Mürbeteig-, Obst-, Buttercreme-, sahnengefüllte- und diverse Torten. Die ersteren beiden Arten eignen sich zum Versand und zum längeren Aufbewahren, wogegen die sahnengefüllten Torten frisch verwendet werden müssen.

A. Biskuit- und gefüllte Biskuit-Torten.

840. Alexander-Torte.

Tourte à l'Alexandre.

DREI bis vier von deutschem Mürbeteig krösch gebackene Platten werden mit Johannisbeergallert zusammengesetzt, darauf mit Marzipan abgedeckt, glasiert und beliebig garniert sowie mit Zuckerfrüchten belegt.

841. Apfelsinen-Torte.

Tourte à l'orange.

AUS Wiener Biskuitmasse werden 5 hergestellte Platten mit etwas Wein und Apfelsinensaft angefeuchtet und mit Apfelmarmelade, der Apfelsinenschalengeschmack und Zitronensaft beizugeben ist, zusammengesetzt, dann wieder rund beschnitten, mit Apfelsinenglasur überzogen und mit glasierten oder karmellierten Apfelsinenscheiben und Zuckerfrüchten garniert.

842. Auguste Victoria-Torte.

Tourte Auguste Victoria.

HIERZU werden 3—4 dünne Böden von weißer Mandelbiskuitmasse gebacken, die mit Marzipan, der mit Marasquino und Malaga weich gemacht ist, zusammengesetzt, rund beschnitten, mit Marzipan bedeckt und garniert und reichlich mit Früchten belegt werden.

843. Avelinen-Torte.

Tourte aux avelines.

ZWEIHUNDERT Gramm Avelinenmandeln sind mit etwas Vanille und 300 Gramm Zucker fein zu stoßen und darauf unter allmählichem Zusatz des Gelben von 8 Eiern $^1/_2$ Stunde lang klar zu rühren. Diese Masse wird in einen in einem Blechring geformten Boden mit Rand von feinem Mürbeteig gefüllt und mit diesem zusammen in einem mittelheißen Ofen gebacken. Der aus dem Ofen genommene Kuchen wird mit einer festen Aprikosen-Marmelade stark überzogen, welche wieder mit einer italienischen mit Rum abgeschmeckten Baisermasse zu bedecken und mit solcher zu garnieren ist. Die gebackene Decke ist noch mit rotem Apfelgelee und Angelikablättern zu belegen.

844. Band- oder Baum-Torte.

Tourte rubanée.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm zu Sahne geschlagene Butter und 250 Gramm Zucker werden unter Beigabe von etwas gestoßener Vanille und Kardamom schaumig gerührt und nach und nach mit dem Gelben von 12 Eiern und je 50 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder klar gearbeitet, worauf unter die erhaltene Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern, sowie weitere je 75 Gramm Weizenmehl und Weizenpuder mit etwas Schlagsahne gezogen werden.

Diese Masse wird in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Tortenform derart gebacken, daß der Boden zunächst mit Papier belegt und auf dieses eine dünne Lage Teig gefüllt wird, die flüchtig abzubacken ist. Auf diese Lage wird eine neue Teiglage aufgetragen und auf diese nach dem Backen wieder eine usw., bis zur Füllung der Form. Die einzelnen Lagen dürfen aber nur von oben gebacken werden, weshalb die Formen durch Unterlagen gegen Unterhitze zu schützen sind. Die fertig gebackene Torte wird nach dem Stürzen aus der Form beputzt, glasiert, sowie nach Belieben garniert und mit Zuckerfrüchten belegt.

Statt der angegebenen Zusammensetzung des Teiges kann auch die folgende benutzt werden:

200 Gramm Butter werden mit 200 Gramm Zucker schaumig gerührt und hierzu nach und nach 6 ganze Eier sowie das Gelbe von 6 Eiern und 50 Gramm Weizenpuder mit etwas Zitronen-Abgeriebenem, Kardamom und Muskatblüte zugesetzt, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern und weiter 75 Gramm Weizenpuder unter die Masse klar gezogen werden.

845. Belle-Alliance-Torte.

Tourte Belle-Alliance.

VON einer weißen Mandelbiskuitmasse werden 3—4 dünne Böden gebacken und abwechselnd mit Himbeer- und Aprikosenmarmelade zusammengesetzt, darauf rund beschnitten und mit einer Kirschwasserglasur überzogen. Die Oberfläche ist mit einer gekniffenen Marzipankante in 5 Ringe zu teilen, deren Zwischenraum jeder in einer Farbe mit Früchten zu belegen ist.

846. Bellevue-Torte.

Tourte Bellevue.

DREI dünn gebackene Böden von Sandtortenmasse werden auf einem krösch gebackenen Mandelmürbeteigboden mit einer Vanillencreme, die mit etwas Marzipan klar zu arbeiten ist, zusammengesetzt, rund beschnitten, mit einer Vanillenglasur überzogen, mit Marzipan garniert und reich mit Früchten belegt.

847. Berliner Torte.

Tourte à la berlinoise.

DREI bis vier dünne von weißer Mandel-Biskuitmasse gebackene Platten sind mit einer mit Schlagsahne leicht aufgerührten Vanillencreme (Abteilung III, No. 573) zusammenzusetzen und rund zu beschneiden,

worauf sie mit einer Vanillenglasur überzogen, beliebig garniert und mit Zuckerfrüchten belegt werden.

848. Bismarck-Torte.

Tourte à la Bismarck.

DREI dünn gebackene Böden von einer Schokoladenbiskuitmasse werden mit einer Schokoladencreme und klein geschnittenen Zuckerfrüchten, die mit Kirschwasser getränkt sind, zusammengesetzt, rund beschnitten, mit Schokolade überzogen, garniert und mit Früchten belegt.

849. Brot-Torte.

Tourte de pain noir.

ZWEIHUNDERT Gramm mit 2—3 Eiern fein geriebene rohe Mandeln werden in einem Napf mit 200 Gramm Zucker unter allmählichem Zusatz des Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt, worauf 50 Gramm klar gemachter Johannisbeergallert zugesetzt und unter diese Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern, 125 Gramm geriebener Pumpernickel, 70 Gramm geriebene Schokolade und 30 Gramm Mehl klar gezogen werden. Diese Masse wird in einer flachen Tortenform, deren Boden mit Mandelmürbeteig dünn belegt ist, in einem mittelheißen Ofen ausgebacken, beim Herausnehmen aus dem Ofen mit etwas Rum oder Arrak besprengt und dann nach dem Erkalten mit etwas Schokoladenglasur stark überzogen.

850. Karneval-Torte.

Tourte de carneval.

EINE gebackene Wiener Biskuit-, eine leicht rosa gefärbte Nußbiskuit- und eine Brotbiskuitplatte werden mit einer mit Rosenwasser weich und klar gemachten und mit etwas Arrak angerührten Marzipanmasse zusammengesetzt, rund beschnitten, mit einer Arrakglasur überzogen und nach dem Trocknen dieser mit Marzipan garniert und mit Zuckerfrüchten belegt.

851. Deutsche Reichs-Torte.

Tourte d'Allemand.

VON einer grauen Mandelbiskuitmasse werden vier dünne Böden gebacken, die mit Johannisbeergallert zusammengesetzt, glatt beschnitten und dreifarbig mit Marzipan so gedeckt, daß es scheint wie mit einem

schwarz-weiß-rotem Tuch überlegt. Oben ist der Reichsadler aus Marzipan in die Mitte zu modellieren, während um denselben herum Früchte zu legen sind.

852. Don Carlos-Torte.

Tourte à la Don Carlos.

EINE gebackene Wiener Biskuit-, eine Brotbiskuit- und eine Mürbeteigplatte werden mit Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt, rund beschnitten, mit rosa gefärbter Marasquinoglasur überzogen und mit feinen Schokoladenplätzchen und Zuckerfrüchten belegt.

853. Elisabeth-Torte.

Tourte Elisabeth.

EINE von feinem Mürbeteig und zwei von Makronenmasse zu backende Platten sind mit Johannisbeergelee zusammenzusetzen und nach dem Beschneiden mit einer Vanillen-Buttercreme zu überziehen und zu garnieren. Die Torte kann auch mit gezuckerten und ausgesteinten Johannisbeeren belegt werden.

854. Englische Hochzeitstorte.

Tourte mariage anglais.

(Mit Abbildung.)

EIN in einer großen flachen Tortenform gebackener Frucht- oder Rosinenkuchen wird mit einer Aprikosenmarmelade überzogen, mit Marzipan bekleidet und reichlich mit Marzipanrosen, -blättern und Fantasieguirlanden garniert. In die Mitte ist eine korbtragende Amorette zu stellen, die aus Tragant mittelst Formen hergerichtet wird. Der Korb ist mit künstlichen, recht hellen und leicht gehaltenen Blumen und Ranken zu füllen.

855. Friedrich Wilhelm-Torte.

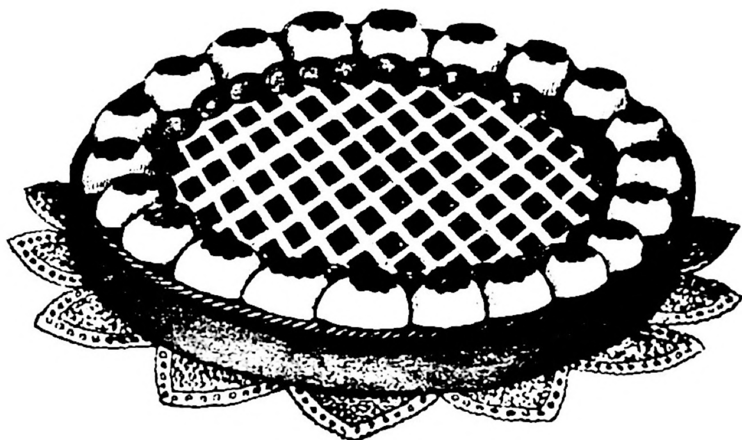
Tourte à la Frédéric Guillaume.

DREI bis vier von weißer Mandelbiskuitmasse gebackene dünne Platten werden mit Marzipanmasse, die mittelst Wein und Arrak recht weich und klar gemacht ist, zusammengesetzt, worauf sie rund beschnitten, wieder je nach Belieben glasiert, garniert und mit Zuckerfrüchten belegt werden.

Tafel 36.



Englische Hochzeits-Torte.



Wellington-Torte.

856. Genfer Torte.

Tourte Genèvienne.

FÜNF dünn gebackene Böden von einer Wiener Biskuitmasse werden abwechselnd mit einer Aprikosen- und Ananasmarmelade zusammengesetzt, rund beschnitten und mit rotem Johannisbeergallert dick überzogen. Oben ist die Torte mit einem Marzipangitter zu decken und mit einer Marzipankante zu rändern, während der äußere Rand mit feingeschnittenen und leichtgerösteten Mandeln zu bestreuen ist und die Zwischenräume des Marzipangitters mit Ananasstückchen auszulegen sind.

857. Italienische Torte.

Tourte à l'Italienne.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker und das Abgeriebene einer Apfelsine werden mit dem Gelben von 5 Eiern auf Feuer unter immerwährendem Schlagen mittelst einer Drahtrute eingedickt und darauf mit dem Saft einer Zitrone und 125 Gramm mit 2 Eiern feingeriebenen weißen Mandeln vermischt. Diese noch mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern sowie 30 Gramm feingeriebener trockener Weißbrotkrume zu durchziehende Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Tortenform in einem mäßig heißen Ofen goldgelb gebacken.

858. Kaiser-Torte.

Tourte à l'Empereur.

DIE Zusammensetzung ist gleich der Auguste Viktoria-Torte, nur wird in die Mitte das Bildnis des Kaisers aus Marzipan gelegt.

859. Mandel-Torte.

Tourte d'amandes.

DER Boden einer flachen Tortenform wird mit Mürbeteig dünn ausgelegt und auf diesen eine Mandelbiskuitmasse bis zu dreiviertel der Formhöhe gefüllt, worauf das Ganze in einem gelind geheizten Ofen gut auszubacken ist. Diese Torte wird mit einer Zitronenglasur überzogen, beliebig garniert und mit Zuckerfrüchten belegt.

860. Marasquino-Torte.

Tourte au marasquin.

FÜNFHUNDERT Gramm schaumig geschlagene Butter werden nach und nach mit dem Gelben von 8 Eiern verrührt und dann mit 300 Gramm Mehl, 300 Gramm Zucker und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern klargezogen, und dann sind noch 200 Gramm Zucker, das Gelbe von 8 Eiern, 200 Gramm Kartoffelmehl und ein Gläschen Marasquino unter diese Masse glatt zu arbeiten.

Die Torte wird in einer Sandtortenform bei mäßiger Ofenhitze gebacken, nach dem Erkalten in dünne Scheiben geschnitten und mit einer Aprikosenmarmelade unter Zusatz von Marasquino wieder zusammengesetzt. Das Ganze wird mit gleicher Marmelade dünn bestrichen, mit einer leicht rosa gefärbten Marasquinoglasur überzogen und mit rotem Apfelgallert garniert.

861. Mazarin-Torte.

Tourte Mazarin.

DREI dünngebackene Böden von einer leichten weißen Mandelbiskuitmasse werden mit einer leichten Mandelcreme unter Zusatz von in Kirschwasser getränkten kleingeschnittenen Früchten zusammengesetzt, rund beschnitten, mit einer Kirschwasserglasur überzogen und reich mit Früchten belegt.

862. Marzipan-Torte.

Tourte de massepain.

WIENER und Mürbeteigplatten werden wie zur Weiße Damentorte zusammengesetzt, ungefähr 3 Millimeter stark in Marzipan eingehüllt und am Rande sowie innerhalb desselben mit gleichmäßig geknifftem Marzipan garniert. Diese Garnitur ist in einem flüchtig heißen Ofen abzuleuchten, d. h. der Marzipan muß von oben goldgelb backen, wobei er aber von unten keine Hitze erhalten darf. Um das letztere zu verhindern, ist es vorteilhaft, die Torte auf ein starkes Holzbrett zu setzen und um dieselbe bis zur Randhöhe einen Papierstreifen während des Ableuchtens zu legen. Nach letzterem werden die oberen freien Flächen der Torte mit einer Rosenwasserglasur überzogen, welche nach dem Trocknen mit Zuckerfrüchten belegt wird.

863. Neapel-Torte.

Tourte à la napolitaine.

VON Napolitaine-Mürbeteig werden 4—5 dünn ausgerollte und krösch gebackene Platten mit einer feinen Johannisbeer-Marmelade zusammengesetzt, rund beschnitten, mit gleicher Marmelade überzogen und darauf mit kleinen Blättern und Punkten aus Marzipan reichlich garniert.

864. Nizza-Torte.

Tourte de Nice.

ZWEI Brottortenböden mit Aprikosenpunschfüllung. Darauf ein Makronenboden und über das Ganze eine Marzipandecke.

865. Novello-Torte.

Tourte Novello.

MADELEINE-BISKUITMASSE wird in einer Sandtortenform gebacken und nach dem Erkalten in fünf Platten geschnitten, die wieder mit einer mit Marzipan durchsetzten Vanillencreme zusammengesetzt werden. Diese mit dem Boden nach oben gelegte Torte ist mit einer Punschglasur zu überziehen, während der obere Rand mit roten Kirschen und oben sowie die abgeschrägte Randfläche mit Früchten belegt werden.

866. Othello-Torte.

Tourte Othello.

VIER dünn gebackene Böden von einer weißen Mandelbiskuitmasse werden mit einer Vanillencreme zusammengesetzt, rund beschnitten, mit Schokolade überzogen und garniert und oben mit Früchten belegt.

867. Pariser Torte.

Tourte à la Parisienne.

VON Pariser Biskuitmasse sind vier dünne Böden zu backen, die mit einer Vanillencreme unter Zusatz von etwas bitterem Mandelgeschmack zusammengesetzt, rund beschnitten und mit einer Crème-noyaux-Glasur überzogen werden. Mit kleinen fassonierten und mit Gallert gefüllten Marzipantütchen und Früchten ist die Oberfläche zu garnieren.

868. Punsch-Torte.

Tourte au ponch.

EBENFALLS von warmer Wiener Biskuitmasse sind 5 runde, 5 Millimeter starke Platten von beliebiger Größe zu backen, die mit Punsch angefeuchtet und mit Apfel-Marmelade, die mit Rum beziehungsweise Arrak, etwas Orangenschale und Vanille abgeschmeckt ist, zusammenzusetzen sind, worauf das Ganze rund beschnitten, mit einer Rumglasur überzogen, beliebig garniert und mit Zuckerfrüchten belegt wird.

869. Regenten-Torte.

Tourte à la regence.

JE ein gebackener Makronen-Mürbeteig und Wiener Biskuitboden werden mit einer Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt, glatt beschnitten, mit einer Marasquinoglasur überzogen und mit Marzipan und Früchten belegt.

870. Rheinische Torte.

Tourte de Rhin.

IN gleicher Weise wie zu Weiße Damentorte hergerichtete und zusammengesetzte Wiener Biskuit-, Mürbeteig- und Marzipanplatten werden mit einer Marasquinoglasur überzogen und am Rand mit einer gleichmäßig geknifften rosa Marzipankante versehen. Innerhalb der letzteren ist ein Kreis von gleichfalls rosafarbenem Marzipan mit etwa 2 Zentimeter Abstand zu ziehen, worauf in den von der Kante und dem Kreis gebildeten Ring Reineclauden-Marmelade gefüllt wird und in die Mitte selbst aber Früchte garniert werden.

871. Sand-Torte.

Tourte madeleine.

IN einer flachen, mit Papier ausgelegten Tortenform ist eine Madeleine-Biskuitmasse auszubacken, die dann glasiert und mit Zuckerfrüchten belegt wird.

872. Sand-Torte (kalte Masse).

Tourte de biscuit madeleine.

FÜNFHUNDERT Gramm Butter, deren eine Hälfte geklärt sein muß, werden mit 500 Gramm Zucker unter Beigabe von etwas gestoßener Vanille schaumig gerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 12 Eiern

sowie 250 Gramm Weizenpuder löffelweise zugesetzt werden und die Mischung etwa 20 Minuten lang bearbeitet wird. Nachdem dann noch 250 Gramm Weizenmehl und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern klar untergezogen sind, ist die erhaltene Masse in einer flachen Tortenform 1—1½ Stunde lang in einem mittelheißen Ofen goldgelb zu backen.

Diese Masse kann zu verschiedenen Torten je nach Zusatz des Geschmacks, dessen Namen die Torte trägt und der entsprechend vorherrschen muß, benutzt werden. Zu besonderen Gelegenheiten kann die Torte mit einer dem Geschmack angepaßten Zuckerglasur überzogen und mit einer Garnitur von Zuckerfrüchten geschmückt werden.

873. Schwere Sand-Torte.

Tourte de biscuit plomb.

FÜNFHUNDERT Gramm geklärte und erkaltete Butter werden mit 250 Gramm Weizenmehl und 250 Gramm Weizenpuder in einem Napf mittelst einer Reibekeule möglichst kalt schaumig gerührt, wobei nach und nach 8 große Eier und 500 Gramm Zucker, mit etwas gestoßener Vanille gemischt, löffelweise zuzusetzen sind. Die etwa ½ Stunde lang zu rührende Masse ist in 2 mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Formen mit Zylinder in einem mittelheißen Ofen etwa 1 Stunde lang zu backen.

874. Trüffel-Torte.

Tourte au truffes.

DIESE wird gleich der Stephanitorte zusammengesetzt und, nachdem sie mit der Schokoladencreme überzogen ist, mit krümeliger Schokolade bestreut und mit kleinen Biskuitbällen garniert, die ebenfalls mit Schokoladencreme überzogen und in krümeliger Schokolade gewälzt sind.

875. Türkische Torte.

Tourte à la turque.

EINE gebackene Mürbeteig- und eine starke Sandtortenplatte werden mit Johannisbeer-Marmelade zusammengesetzt und nach dem Beschneiden mit fester Aprikosen-Marmelade überzogen sowie mit Marzipan umhüllt. Auf letztere sind von einer mit Eiweiß klar gerührten Marzipanmasse mittels eines Spritzbeutels mit eingesetzter Sterntülle Kanten und

Arabesken zu spritzen, die im heißen Ofen abzuleuchten sind, worauf die freigebliebenen Felder mit rotem und weißem gehackten Apfelgelee ausgefüllt werden.

876. Weiße Damen-Torte.

Tourte à la dame blanche.

ZWEI Wiener Biskuitplatten werden mit Wein angefeuchtet, auf einer gebackenen Mürbeteigplatte mit Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt und oben mit einer Marzipanplatte abgedeckt, worauf das Ganze rund beschnitten, mit Vanillenglasur überzogen, sowie mit roten und weißen Zucker-Schaumplätzchen und Zuckerfrüchten garniert wird.

877. Wellington-Torte.

Tourte à la Wellington.

(Mit Abbildung.)

ZWEI dünn gebackene Sandtortenböden werden auf einem krösch gebackenen Mandel-Mürbeteigboden mit Johannisbeer-Marmelade zusammengesetzt und überzogen. Der Rand ist mit Marzipan zu bekleiden und die Kante mit einer gekniffen Marzipanbordüre zu belegen. Die Mitte wird mit einem dünnen gebackenen Baisergitter gedeckt, während am Rand ein Kranz von kleinen Baiserschalen zu legen ist, die dünn ausgehöhlt und wieder mit Johannisbeer-Marmelade zuvor gefüllt werden. Zwischen dem Baisergitter und den Baiserschalen sind helle Kirschen und auf den Baiserschalen selbst noch Johannisbeergelee-Rosetten zu legen.

878. Wiener Torte.

Tourte à la viennoise.

VON warmer Wiener Biskuitmasse sind 3 bis 4 runde, ungefähr 5 bis 7 Millimeter starke Platten von beliebiger Größe zu backen, die, nachdem sie mit etwas Weißwein besprengt sind, mit Johannisbeergelee zusammengesetzt, rund beschnitten, glasiert, garniert und reichlich mit eingemachten Zuckerfrüchten belegt werden.

B. Obst-Torten.

879. Bayrische Apfel-Torte.

Tourte aux pommes à la bavaroise.

EIN mit einem Rand hergerichteter Mürbeteigboden wird mit Apfelscheiben belegt, die ziemlich hochstehend zu ordnen sind, und mit folgendem Guß bedeckt: 2 Eier werden mit 1/4 Liter Sahne und 50 Gramm

Zucker klar geschlagen und unter Zusatz von 50 Gramm fein gehackten bitteren Makronen über die Äpfel gegossen. Die Torte wird solange in dem Ofen belassen, bis der Mürbeteigboden gut durchgebacken ist. In gleicher Weise und mit demselben Aufguß können von allen **Obstsorten** Torten hergestellt werden.

880. Berliner Apfel-Torte.

Tourte aux pommes berlinoise.

EINIGE geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel werden in kleine Scheiben geschnitten, welche auf eine aus deutschem Mürbeteig leicht angebackene Platte gelegt und mit Korinthen sowie etwas gestoßenem Zimt und Zitronen-Abgeriebenem bestreut werden. Über die so zubereitete Platte ist eine Decke von Blätterteig zu ziehen, zu welcher Teigabschnitte verwendet werden können, die auf dem mit Ei bestrichenen Rand anzudrücken und darauf ringsherum zu beschneiden ist. Nachdem das Ganze wieder mit Ei bestrichen und die Decke einige Male durchstochen ist, wird die Torte in einem mittelheißen Ofen fertig gebacken, worauf sie mit Zitronenglasur überzogen, nach dem Abkühlen aber erst eingeschnitten wird. Die Torte ist auf einer mit einer Serviette zu belegenden Schüssel anzurichten und mit geschlagener Sahne in Saucièren zur Tafel zu bringen.

881. Blätterteig-Apfel-Torte.

Tourte aux pommes de pâte feuilletée.

DREI von Blätterteig recht krösch gebackene Platten von beliebiger Größe werden mit geschnittenen, kurz in Weißwein, Zucker und Aprikosen-Marmelade gedämpften Äpfeln zusammengesetzt, worauf die obere Platte, nachdem die Äpfel genügend abgekühlt sind, mit einer Zitronenglasur überzogen und darüber mit fein geschnittenen weißen Mandeln bestreut wird.

882. Deutsche Apfel-Torte.

Tourte aux pommes à l'allemande.

EINE von deutschem Mürbeteig ganz leicht angebackene Platte von beliebiger Größe wird mit eingedämpften Äpfeln belegt und mit einem Gitter von demselben Teig überzogen, worauf das Ganze mit Ei bestrichen und krösch gebacken wird. Nachdem die Oberfläche der abgekühlten Torte mit Zucker bestäubt ist, werden die freien Stellen des Gitters mit Johannisbeergelee ausgefüllt.

883. Elsasser Apfel-Torte.

Tourtes aux pommes à l'alsacienne.

EINE von französischem Obstkuchenteig ausgerollte Platte wird in einen 2 1/2 Zentimeter hohen gebutterten Blechring, der auf eine Blechplatte gebracht ist, gelegt, worauf der Boden fest angedrückt und der Rand so hoch dressiert wird, daß er 1/2 Zentimeter über den Ring hinaus steht und mit einem Kneifeisen eingedrückt werden kann. Auf den Boden der Platte werden alsdann einige geschälte und vom Kernhaus befreite Apfelhälften mit ihrer Innenseite dicht nebeneinander gelegt und mit gehackten Mandeln, Zucker, Zimt und Zitronen-Abgeriebenem bestreut, worauf das Ganze mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken wird. Die aus dem Ofen genommene Torte wird mit einem leichten Apfelgelee übergossen, nach dem Erkalten eingeschnitten und auf einer mit Unterlage versehenen Schüssel angerichtet.

884. Mürbeteig-Tortenboden auf Schüssel.

Flan de pâte frolle sur plâte.

(Mit Abbildung.)

VON einem beliebigen Mürbeteig ist eine 3 bis 4 Millimeter starke und ungefähr 20 Zentimeter im Durchmesser runde Platte auszurollen, auf deren äußerer Kante ein 4 Millimeter starker und 2 Zentimeter hoher Rand von demselben Teig aufzusetzen ist. Der obere Teil dieses Randes ist mittelst Kneifeisens nach Zeichnung doppelreihig einzudrücken, während die innere und äußere Seite des Randes sowie die innere Fläche des Bodens mit Papier zu belegen sind. Nachdem der innere Hohlraum mit Backerbsen bis zum Rande zu füllen ist, wird der Mürbeteigboden auf einem Bleche in einem mittelheißen Ofen krösch und goldgelb gebacken. Nach Herausnahme aus dem Ofen werden Erbsen und das Papier entfernt und der gebackene Boden dann auf eine Schüssel gesetzt, mit welcher er zu den später angegebenen Rezepten verwendet wird.

885. Linzer Apfel-Torte.

Tourte aux pommes de Linz.

EINEINHALB Kilo geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel werden in kleine dicke Scheiben geschnitten, die mit Zucker, Zitronen-Abgeriebenem, etwas Weißwein und Korinthen weich und dann mit Aprikosen-Marmelade kurz gedämpft werden, worauf sie zum Erkalten zu stellen sind. Mit diesen gedämpften Äpfeln wird ein von Napolitaine-Mürbeteig

leicht angebackener 5 Millimeter starker runder Boden derart dick belegt, daß ein 1 Zentimeter breiter Rand auf dem letzteren frei bleibt, der mit Ei zu bestreichen ist. Die Äpfel werden darauf mit einem Gitter bedeckt, indem 1 Zentimeter breite Bänder aus demselben Teig in einem Abstande von 1 Zentimeter voneinander über Kreuz gelegt und auf den Rand festgedrückt werden. Die angedrückten Enden werden durch einen weiteren Teigstreifen von der Breite des Randes bedeckt, womit gleichzeitig verhindert wird, daß beim Backen der Saft der Äpfel entweichen kann. Nachdem das Ganze dann mit Ei bestrichen ist, wird die Torte in einem mittelheißen Ofen braun gebacken. Nach dem Auskühlen werden darauf die gitterfreien Stellen mit rotem Apfelgelee belegt, worauf der Kuchen eingeschnitten und angerichtet wird. Zu dieser Torte ist Sahne besonders zu reichen.

886. Warme Apfel-Torte.

Tourte aux pommes chaud.

IN 4 Teile geschnittene säuerliche Äpfel sind zu Kompott herzurichten, worauf sie in einer flachen Kasserolle mit etwas Butter und feiner Aprikosen-Marmelade eingesetzt und zum weiteren Durchziehen warm gestellt werden. Außerdem sind einige Äpfel mit etwas Weißwein und Zucker zu Marmelade einzukochen, mit welcher die bis dahin in der Kasserolle eingedämpften Apfelstücke auf einer blind gebackenen Mürbeteigtorte angerichtet werden. Die ganze Torte wird dann mit heißer stark mit brauner Butter gemischter Aprikosen-Marmelade überzogen, mit feingeschnittenen gerösteten Mandelfilets bestreut und auf einer heißen Schüssel zur Tafel gegeben.

887. Apfelsinencreme-Torte.

Tourte à la crème d'orange.

DIE aus feinem Mürbeteig mit hohem Rand blind zu backende Torte wird nach dem Erkalten mit einer heißen Apfelsinencreme (Abteilung III) gefüllt, während nach dessen Abkühlung die Torte mit Apfelsinenscheiben, Zuckerkirschen und Angelika zu garnieren ist.

In gleicher Weise können Torten von **Mandarinen, Zitronen** usw. hergestellt werden, zu denen dann entsprechende Creme zu verwenden ist.

888. Aprikosen-Torte.

Tourte aux abricots.

EINE von deutschem Mürbeteig in beliebiger Größe ausgerollte Platte wird mit einem 2 Zentimeter hohen Rand versehen, nach Umhüllung dieses mit einem Papierstreifen mit geschälten, halbierten Aprikosen belegt und mit etwas Zucker überstreut, worauf das Ganze mit einem in Butter getränkten Papier bedeckt und dann gebacken wird. Die fertige Torte wird nach Entfernung des Deckpapiers gut gezuckert und, nachdem sie etwas abgekühlt ist, mit weißem leichten Apfelgelee überzogen. Die erkaltete Torte wird dann auf einer Schüssel angerichtet und mit geschlagener Sahne in Saucièren zur Tafel gegeben.

889. Birnen-Torte.

Tourte aux poires.

EINE blind und nicht ganz ausgebackene Torte von deutschem Mürbeteig wird innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, auf welche Kompottbirnen eng nebeneinandergelegt werden, die dann wieder mit Aprikosen-Marmelade zu bedecken sind. Letztere ist mit Baisermasse leicht zu überziehen, diese mit gehackten weißen Mandeln zu bestreuen und mit Zucker zu bestäuben. Die in einem gelind geheizten Ofen zu backende Torte ist mit einer Aprikosensahne zur Tafel zu geben.

890. Erdbeer-Torte.

Tourte aux fraises.

AUF einen von deutschem Mürbeteig in beliebiger Größe hergerichteten und gebackenen Tortenboden werden gereinigte und mit Zucker gemengte Walderdbeeren gefüllt, die eventuell noch mit einem frischgekochten Himbeergallert leicht übergossen werden können. Die fertige Torte kann entweder mit geschlagener Sahne bedeckt und auf dieser mit Erdbeeren garniert, oder aber allein auch mit Sahne in Saucièren gereicht werden.

891. Erdbeer-Torte von Blätterteig.

Tourte de pâte feuilletée aux fraises.

DIE Torte wird in derselben Weise zubereitet wie die Himbeer-Torte, nur daß Walderdbeeren entsprechend Verwendung finden. Statt der Erdbeersahne können aber auch die ganzen Walderdbeeren, mit geschlagener Sahne gemengt, zur Füllung verwendet werden.

892. Erdbeergallert-Torte.

Tourte aux fraises en gelée.

VON feinem Mürbeteig ist eine Torte blind zu backen, die nach dem Erkalten mit frischen Garten- oder Walderdbeeren belegt und darüber mit halberstarrtem Weingallert gefüllt wird. Die zum vollständigen Erstarren des Gallerts auf Eis zu setzende Torte ist ebenfalls auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel anzurichten, nachdem sie zuvor mit einem in heißes Wasser getauchten Messer eingeschnitten ist.

893. Himbeer-Torte.

Tourte aux framboises.

DIESE Torte wird, wie die Erdbeergallert-Torte, unter entsprechender Verwendung von Himbeeren statt der Erdbeeren zubereitet. Die fertige gebackene Torte wird mit Himbeeren garniert und ebenfalls mit einem frischgekochten leichten Himbeergallert übergossen.

Diese wie auch die Erdbeertorte kann aber auch derart zubereitet werden, daß eine Baisermasse aus dem Weißen von 7 Eiern mit 250 Gramm Zucker hergerichtet wird, unter welche die Erdbeeren oder Himbeeren gezogen werden, worauf die blindgebackene Torte mit dieser Masse glatt gefüllt, mit der Baisermasse garniert, mit Zucker bestäubt und im gelind geheizten Ofen flüchtig abgebacken wird. Diese kalt gewordenen Torten können mit Erd- oder Himbeeren garniert und auf Schüsseln, die mit in Servietten eingeschlagenen Blechplatten belegt sind, angerichtet werden.

894. Himbeer-Torte von Blätterteig.

Tourte de pâte feuilletée aux framboises.

EIN in gleicher Weise wie No. 932 aus Blätterteig recht krösch gebackener Tortenboden wird mit Staubzucker bestreut, dem im heißen Ofen Glanz zu geben ist. Außerdem werden gesäuberte und durch ein Sieb gedrückte Himbeeren mit Staubzucker verrührt und mit festgeschlagener Sahne durchzogen. Diese auf Eis zu setzende Himbeersahne wird in den erkalteten Tortenboden gefüllt und mit frischen gezuckerten Himbeeren garniert.

895. Johannisbeer-Torte.

Tourte aux groseilles.

ENTSTIELTE rote Johannisbeeren sind mit Zucker einmal aufzukochen und dann zum Ablaufen des Saftes auf ein Sieb zu schütten. Mit diesen Beeren wird eine von deutschem Mürbeteig blind und krösch

gebackene Torte zur Hälfte und dann mit dem zum Gallert gekochten abgelaufenen Saft voll gefüllt. Die vollständig erkaltete Torte wird mit festgeschlagener Sahne glatt bedeckt und garniert.

896. Kaiser-Kirschen-Torte.

Tourte aux cerises à l'Imperial.

EIN von feinem Mürbeteig ausgerollter und mit Rand hergerichteter Boden wird mit entsteinten, schwarzen sauren Kirschen dicht belegt und, nachdem über diese etwas Zucker gestreut ist, gebacken. Währenddessen werden die Kirschensteine etwas angestossen, mit Rotwein begossen und dann auf ein Haarsieb zum Ablaufen geschüttet. Gleichzeitig werden in einer kupfernen Kasserolle 100 Gramm Zucker mit einer starken Messerspitze voll Mehl gemischt und dann mit dem Gelben von 6 Eiern unter Zusatz des abgelaufenen Rotweines, des Saftes von den Kirschen und etwas saurer Schlagsahne auf Feuer klar gerührt, bis das Ganze sämig zu werden beginnt. Mit dieser heißen Masse wird die Kirschentorte kurz vor dem Fertigbacken reichlich bedeckt und so nochmals in den Ofen geschoben und in diesem solange belassen, bis die Masse auf der Torte kleine Erhöhungen zum Blasenschlagen zeigt. Sollte der Boden beim Backen sich in der Mitte heben, so werden zweckmäßig ganz dünne Schnitte von hartem Holz (nur nicht Kiefernholz) behutsam unter denselben geschoben, infolgedessen die angesammelte Luft entweicht und der Boden sich senkt bezw. wieder gleichmäßig wird, was zum Trockenausbacken desselben erforderlich ist. Der Rand der ausgekühlten Kirschentorte wird nach Entfernung des Papierstreifens mit Staubzucker eingerieben, worauf die Torte eingeschnitten und auf einer Schüssel angerichtet wird, die mit einer Serviette belegt ist, in welcher eine der Größe der Torte entsprechende runde Blechplatte eingeschlagen ist und welche mit einer Papierpatrone belegt wird. Zu dieser Torte wird schwach gesüßte Schlagsahne in Saucièren besonders gereicht.

897. Pfirsich-Torte.

Tourte aux pêches.

VON 50 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, 1/2 Schote Vanille, dem Gelben von 4 Eiern, 2 ganzen Eiern, 80 Gramm Butter und 4/10 Liter Sahne ist in einer Kasserolle auf Feuer eine glatte Creme herzurichten und gleichzeitig von deutschem Mürbeteig eine Torte mit Rand zu backen. Die letztere wird mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen und auf dieser eine Schicht Creme aufgetragen, welche mit halben zum Kompott

hergerichteten Pfirsichen dicht belegt wird. Die letzteren sind wieder mit Creme zu bedecken, der im Ofen eine leichte Decke gegeben wird, worauf die Oberfläche mit klarer Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut wird. Diese Torte muß recht kalt angerichtet werden.

898. Pflaumen-Torte.

Tourte de prunes.

EIN nach No. 888 hergerichteter Tortenboden wird statt mit halben Aprikosen mit halben geschälten und entkernten Pflaumen belegt und in gleicher Weise gebacken. Die fertige Torte wird mit Zimtzucker gut gesüßt und dann mit etwas Johannisbeergallert überzogen. Zur Tafel wird ebenfalls Sahne besonders gegeben.

899. Preißelbeer-Torte.

Tourte aux airelles rouges.

FÜNFHUNDERT Gramm geklärte und wieder erkaltete Butter werden mit 500 Gramm Zucker unter Beigabe von etwas Zitronen-Abgeriebenem schaumig gerührt, worauf nach und nach 8 Eier zugesetzt werden und die Masse 1/4 Stunde lang klar gearbeitet wird, wobei noch 500 Gramm Mehl untergemischt werden. Aus der so erhaltenen Masse sind 4 runde beliebig große Platten goldbraun zu backen, die dann mit einem starken Preißelbeergallert zusammenzusetzen sind. Nachdem die Platten von letzterem etwas angezogen sind, wird die Torte gleichmäßig eingeschnitten, mit Preißelbeergallert überzogen und mit fein geschnittenen weißen süßen Mandeln, die zuvor etwas zu rösten sind, bestreut. Die Torte kann aber auch nach Belieben mit Früchten belegt werden.

900. Stachelbeeren-Torte.

Tourte aux groseilles verts.

EINE von deutschem Mürbeteig blind und trocken ausgebackene Torte ist mit geschmorten Stachelbeeren zu füllen. Die letzteren werden zu diesem Zweck von Stil und Blütenkelch gesäubert und in kochendes Wasser zum Weichziehen geschüttet, worauf sie auf ein Sieb zum Ablaufen und Abkühlen gebracht werden. In einem Napf werden dieselben alsdann mit Zucker und etwas gelber Zitronenschale solange durchgeschwenkt, bis sie leicht anplatzen und der Zucker in ihr Inneres ein-

dringen kann. Nach Zusatz von etwas Zimt müssen die Beeren dann noch einige Zeit zum Durchziehen zurückgestellt werden.

901. Weinbeeren-Torte.

Tourte aux raisins fraiches.

VON deutschem Mürbeteig wird ein etwa 4 Millimeter starker runder Boden von beliebiger Größe ausgerollt und mit einem 3 Zentimeter breiten und 5 Millimeter starken Rand von demselben Teig besetzt. Der gleichmäßig mittelst eines Kneifeisens einzudrückende Rand wird mit einem Papierstreifen umlegt, welcher auch durch einen Blechreif ersetzt werden kann, worauf der Boden dann mit gesäuberten Weinbeeren ohne Kerne belegt wird und diese mit folgender Masse bedeckt werden:

60 Gramm Butter werden mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührt und nach und nach mit dem Gelben von 6 Eiern, 60 Gramm weißen, süßen, gestoßenen Mandeln und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern durchzogen. Die so vorbereitete Torte wird langsam in einem mittelheißen Ofen mit gleichmäßiger Unterhitze goldgelb gebacken und mit Zucker bestäubt kalt zur Tafel gegeben.

902. Englische Obsttorten (Pies).

HIERZU bedient man sich hauptsächlich speziell dazu angefertigter Porzellanassietten, genannt Pieschüsseln. In diesen wird der Boden mit etwas Butter belegt und beim Apfelpie legt man noch ein Stückchen Zimt und ein wenig Zitronenschale darauf. Nachdem der Schüsselrand mit einem 3—4 Zentimeter breiten Pieteigband beklebt ist, wird die Schüssel mit zurechtgemachtem Obst je nach Wahl mit etwas Erhöhung gefüllt. Hierzu wird das Obst je nach seiner Art gerichtet, und zwar werden Kirschen entstielt, entsteint und ganz gelassen, während Pflaumen in 4 Teile zu zerlegen sind. Äpfel werden nach dem Schälen in kleine dicke Scheibchen geschnitten. Rhabarber und Stachelbeeren werden wie zu Kompott zurecht gemacht. Die mit Obst gefüllte und stark mit Kassonadezucker aufgehäufte Schüssel wird nun mit ausgerolltem Pieteig gedeckt, der mit Ei auf das Pieteigband zu kleben ist. Nachdem die Oberfläche mit Eiweiß bestrichen und stark mit Hagelzucker bestreut ist, wird die Schüssel auf ein mit Salz bestreutes Blech gesetzt und zirka 1 Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Diese Pies können kalt aber auch warm gegeben werden, zu denen stets dicke kalte Sahne zu reichen ist. Ihre Benennung geschieht nach Art des Obstes.

C. Buttercreme-Torten.

903. Arcenzia-Torte.
Tourte Arcenzia.

FÜNF dünn gebackene Böden von einer Nougatbiskuitmasse werden mit einer Nußbuttercreme zusammengesetzt, glatt geschnitten und mit einer leicht rosa gefärbten Crèmenoyaux-Glasur überzogen. Die Oberfläche ist mit einem Kranz von dünnen Marzipantütchen zu garnieren, die wieder je mit einer Frucht zu füllen sind, während in die Mitte ein Bukett von Früchten gelegt wird.

904. Astoria-Torte.
Tourte à l'Astoria.

VON einem Haselnußmürbeteig werden fünf Böden krösch gebacken, mit einer Schokoladenbuttercreme zusammengesetzt, mit einer Kaffeeglasur überzogen und mit Schokolade und rotem Apfelgallert garniert.

905. Chambord-Torte.
Tourte Chambord.

HUNDERT Gramm Vanillenzucker, 20 Gramm Kartoffelmehl, das Gelbe von 5 Eiern und $^{4}/_{10}$ Liter Milch werden auf Feuer cremeartig abgerührt und mit 200 Gramm leicht gerösteten gehackten weißen Mandeln durchmengt. Nach dem Erkalten wird die Creme durch ein Sieb gestrichen und mit 200 Gramm schaumig geschlagener Butter klar gearbeitet. Mit dieser Masse sind fünf dünn gebackene Böden einer Nußbiskuitmasse zusammenzusetzen, mit einer Pistazienbuttercreme zu überziehen und mit ersterer Creme mittelst einer Sterntülle zu garnieren.

906. Croquant-Torte.
Tourte Croquant.

DREI dünn gebackene Böden von einer Schokoladenbiskuitmasse werden mit einer Pralinébuttercreme, der noch etwas fein gehackter Mandelnougat zu untermengen ist, zusammengesetzt, rund beschnitten und dann mit derselben Creme ohne gehacktem Nougat überzogen und garniert.

907. Englische Orangentorte.

Tourte anglais à l'orange.

FÜNF krösch gebackene Mandelmürbeteigböden werden mit einer englischen Orangenmarmelade zusammengesetzt und mit einer Orangenbuttercreme überzogen und garniert, während die Oberfläche mit eingemachten bitteren Orangenschalen belegt wird.

908. Fraisin-Torte.

Tourte fraisine.

DIESE Torte wird gleich der Framboisintorte zusammengesetzt und sind statt der Himbeeren Erdbeeren, und statt der Himbeerbuttercreme Erdbeerbuttercreme zu verwenden.

909. Framboisin-Torte.

Tourte framboisine.

VIER dünn gebackene Böden von einer leichten weißen Mandelbiskuitmasse werden mit einer Himbeerbuttercreme gefüllt, überzogen, garniert und mit großen frischen und mit Johannisbeergallert überzogenen Himbeeren belegt.

910. Hohenzollern-Torte.

Tourte Hohenzollern.

VON einer Sandtortenmasse werden zwei dünne und ein stärkerer Boden gebacken. Die beiden dünnen Böden werden mit Johannisbeergallert zusammengesetzt, während der stärkere Boden in drei Ringe auszustechen ist, daß der eine 2 Finger breit kleiner als der andere ist. Der größere Ring wird mittelst Johannisbeergallerts auf den beiden ersteren Böden gesetzt und die Mitte mit einer Ananassahne ausgefüllt. Hierauf ist der zweite Ring zu legen und die Mitte wieder mit der Ananassahne zu füllen, worauf die letzte Platte gelegt wird. Nachdem das Ganze mit einer Vanillenbuttercreme überzogen ist, werden die drei Terrassen, die untere mit einer Schokoladencreme, die zweite mit einer Mandel- und die dritte mit einer Erdbeerbuttercreme stark garniert.

911. Italienische Creme-Torte.

Tourte à l'italienne à la crème.

FÜNF dünn gebackene Böden von einer Biskuitmasse werden mit einer Pralinébuttercreme zusammengesetzt, rund beschnitten und mit einer Mandelbuttercreme überzogen. Mit einer Pistazienbuttercreme und einer

Erdbeerbuttercreme ist die Torte abwechselnd reich zu garnieren und mit karmellierten Apfelsinenscheiben zu belegen.

912. Lyoner Torte.

Tourte de Lyon.

DREI bis vier gebackene Platten von leichter Wiener Biskuitmasse werden mit einer Vanillen-Sahnencreme zusammengesetzt und nach dem Beschneiden mit einer Himbeer-Buttercreme überzogen, die mit Pistazien-Buttercreme zu garnieren und mit großen Himbeeren, die mit Weingallert überzogen sind, zu belegen ist.

913. Louisen-Torte.

Tourte de Louise.

VON 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, 100 Gramm mit einem Ei fein geriebenen weißen Mandeln und dem Abgeriebenen einer Zitrone ist ein fester Mürbeteig anzurichten, der ebenfalls bis zum Gebrauch kalt zu legen ist. Von diesem Mürbeteig werden wieder fünf dünne beliebig große runde Platten goldgelb und krösch gebacken, die nach dem Erkalten mit einer mit frischem Erdbeerpüree versetzten Vanillenbuttercreme (Abteilung III) zusammengesetzt, darauf glatt beschnitten und mit gleicher Creme überzogen werden. Die Oberfläche der so hergestellten Torte ist dann noch mit der Creme zu garnieren und dreireihig mit großen Erdbeeren zu belegen.

914. Marien-Torte.

Tourte Marie.

DREI dünne, je aus Wiener Biskuit-, Napolitaine- und Makronenmasse gebackene runde Platten sind derart zusammenzusetzen, daß die Napolitaineplatte mit fester Aprikosen-Marmelade stark bestrichen, auf diese die Makronenplatte gelegt, diese mit Vanillencreme bedeckt und auf diesen die Biskuitplatte gebracht wird. Die glatt zu beschneidende Torte ist mit einer Erdbeer-Buttercreme zu überziehen und zu garnieren sowie mit Erdbeeren zu belegen, die mit klarem Weingallert überzogen sind.

915. Mignon-Torte.

Tourte Mignon.

FÜNF krösch gebackene Mürbeteigböden werden mit einer Apfelsinenbuttercreme zusammengesetzt, überzogen, garniert und mit rotem Apfelgallert belegt.

916. Mouchy-Torte.

Tourte à la Mouchy.

DAS Gelbe von 12 Eiern wird mit $^{3}/_{10}$ Liter 28prozentigem Vanillen-Läuterzucker und $^{1}/_{10}$ Liter Mandelmilch auf Feuer recht leicht cremig geschlagen und nach dem Erkalten mit 300 Gramm schaumig gerührter Butter nach und nach klar gearbeitet. Diese Masse ist in drei Teile zu teilen, von denen der eine leicht rosa zu färben und Orangengeschmack zuzusetzen ist, während der zweite Teil durch Zusatz von Pistazienpüree und etwas Spinatgrün gefärbt wird, bleibt der dritte Teil in seiner Urfarbe. Sechs dünn gebackene Sandtortenböden werden nun abwechselnd mit diesen Cremen zusammengesetzt, rund beschnitten, mit der Orangenbuttercreme überzogen und mit der Pistazienbuttercreme garniert.

917. Mokka-Torte.

Tourte à la crème au mocca.

IN einer Tortenform gebackenes Savoiebiskuit wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, die mit einer Mokkabuttercreme wieder zusammenzusetzen sind. Mit gleicher Creme wird die Torte überzogen und mittelst einer Sterntülle reich garniert.

918. Pöschinger Torte.

Tourte à la Pöschinger.

SIEBEN Vanillenwaffelböden werden mit einer Pralinébuttercreme zusammengesetzt, rund beschnitten und mit einer Schokoladenbuttercreme überzogen und garniert.

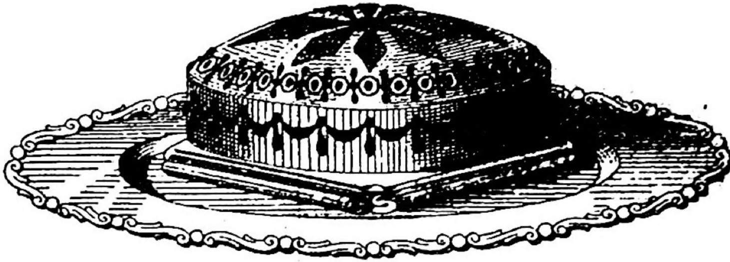
919. Praliné-Torte.

Tourte aux prallinées.

(Mit Abbildung.)

VON einer Mandel-Biskuitmasse ist in einer flachen mit Butter ausgestrichenen und mit Kraftmehl ausgestreuten Tortenform in einem mittelheißen Ofen ein Kuchen goldgelb und trocken zu backen, der nach dem Erkalten in dünne Scheiben geschnitten wird. Während des Backens sind 125 Gramm süße Mandeln im heißen Ofen zu rösten, darauf von ihren Schalen zu befreien und fein zu hacken. Gleichzeitig sind in einer Kasserolle 100 Gramm Zucker, 50 Gramm Kartoffelmehl und das Gelbe von 5 Eiern mit $^{2}/_{10}$ Liter Milch und $^{2}/_{10}$ Liter Schlagsahne klar zu rühren und nach Beigabe einer halben Schote Vanille auf Feuer zu einer Creme

Feine Bäckereien und Teige.



No. 919. Praliné-Torte.



No. 971. Pfirsich-Törtchen.

abzurösten, in welche die gehackten Mandeln zum Durchziehen geschüttet werden. Die darauf durch ein feines Sieb zu drückende Crememasse ist dann mit 100 Gramm feiner salzfreier Butter mittelst einer Drahtrute recht zart und kalt zu arbeiten, worauf mittelst derselben die dünnen Biskuitscheiben wieder zum Kuchen zusammenzusetzen sind, der mit einer Pistazien-Buttercreme überzogen und mit der Vanillencreme stark garniert wird. Die auf Eis fest gewordene Torte ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzen und mit einem jedesmal in heißes Wasser zu tauchendem Messer einzuschneiden.

920. Sherry-Brandy-Torte.

Tourte au sherry brandy.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Staubzucker werden mit 250 Gramm salzfreier Butter schaumig gerührt und unter allmählichem Zusatz von 1/4 Liter Sherry-Brandy tüchtig durchgearbeitet. Mit dieser Masse sind fünf dünn und krösch gebackene Mandelmürbeteigböden zusammenzusetzen, zu überziehen und stark mittelst einer feinen Sterntülle zu garnieren. Die Oberfläche ist mit Kognakkirschen und Angelika zu garnieren.

921. Stephanie-Torte.

Tourte Stefanie.

FÜNF dünn gebackene Böden von einer Haselnußbiskuitmasse werden mit einer Schokoladenbuttercreme, unter Zusatz von fein gehackten und karmellierten Mandeln zusammengesetzt, glatt beschnitten und mit derselben Creme überzogen. Die noch mit gehackten und karmellierten Mandeln zu bestreuende Torte wird oben mit Früchten belegt.

922. Richelieukranz mit Mandeln.

Couronne à la Richelieu.

IN einer Kranzform gebackene schwere Sandtortenmasse wird in Ringscheiben geschnitten, die mit einer Vanillencreme zu bestreichen und wieder zusammenzusetzen sind. Dieser Kranz wird mit einer Aprikosenmarmelade überzogen und stark mit geschnittenen Nougatmandeln bestreut.

923. Desgleichen mit Schokolade.

Couronne au chocolat.

UNTER gleicher Behandlung wird dieser Kranz mit einer Schokoladen-Buttercreme gefüllt und dann mit Schokolade überzogen, auch kann Couverture dazu verwendet werden.

924. Erdbeer-Kranz.

Couronne aux fraises.

DER gleiche gebackene Kranz wird wie oben geschnitten, mit einem Erdbeermark unter Zusatz von etwas festgeschlagener Sahne gefüllt und dann mit einer Erdbeerbuttercreme überzogen und garniert.

925. Valois-Torte.

Tourte Valois.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm frische Wallnüsse werden mit etwas Staubzucker gestoßen, mit etwas Butter verrieben und dann durch ein Sieb gestrichen. Dieses Püree ist mit 1/2 Liter Vanillencreme klar zu arbeiten, nochmals durch ein Sieb zu streichen und dann mit 300 Gramm schaumig geschlagener Butter nach und nach glatt zu rühren. Sechs dünn gebackene Vanillenbiskuitböden werden mit dieser Creme zusammengesetzt, überzogen und mittelst einer Sterntülle garniert.

926. Viktoria-Torte.

Tourte à la Victoria.

VON 100 Gramm mit 1/2 Schote Vanille fein gestoßenem Zucker, 200 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl und einem Ei ist ein Mürbeteig anzurichten, der bis zum Gebrauch auf Eis zum Durchkühlen zu legen ist. Von diesem Teig werden 5 dünne, nach Belieben große runde Platten ausgerollt, die goldgelb und krösch zu backen, nach dem Erkalten mit einer Vanillen-Butter-Creme zusammenzusetzen, glatt zu beschneiden und dann mit einer Schokoladen-Buttercreme zu überziehen und zu garnieren sind.

D. Mit Sahne gefüllte Torten.

927. Baiser-Torte.

Tourte meringuée.

DAS zu festem Schnee geschlagene Weiße von 7 Eiern ist mit 500 Gramm gesiebtem Zucker klar zu ziehen. Diese in einem mit einer kleinen Blechtülle versehenen Spritzbeutel gefüllte Masse wird auf Papier zu tellergroßen Gittern gespritzt, die je mit einer Tuppenkante abzuschließen sind, und deren Größe und Form zuvor mit Bleistift an-

gedeutet war. Diese leicht mit Zucker zu bestäubenden Gitter werden mit dem Papier auf recht heiße Bleche gelegt und in einem ganz gelind geheizten Ofen trocken gebacken. Nach dem Erkalten werden die Gitter dann von dem Papier gelöst und auf eine Schüssel ohne Serviette gesetzt, die dann nach Belieben mit festgeschlagener Sahne oder auch Eisarten gefüllt werden kann.

Der obere Gitterboden kann ungarniert bleiben, aber auch nach Wunsch mit geschlagener Sahne oder Früchten belegt werden.

Diese Art Torten haben den Vorteil, daß sie stets vorrätig gehalten werden können, nur müssen sie trocken aufbewahrt werden. Nach obiger Anordnung kann man auch diese Torte verschiedenartig füllen und auch garnieren, wodurch große Abwechselung geschaffen wird. Zur Obstzeit können Pürees unter die Sahne gezogen werden, während im Winter Schokolade und jede Cremeart zu benutzen ist. Gefrornes eignet sich ebenfalls sehr gut zur Füllung der Torte.

928. Nußsahnen-Torte.

Tourte à la crème de noix.

FÜNF dünn gebackene Nußbiskuitböden werden ohne Füllung übereinandergelegt, rund beschnitten, mit einer Vanillenglasur überzogen und mit karmellierten Wallnußkernen und Früchten garniert. Dann sind gut ausgesuchte Wallnußkerne (nicht ölige) mit Milch fein zu reiben und mit geschlagener Sahne und Vanillenzucker cremeartig herzurichten. Vor dem Servieren der Torte werden die einzelnen Böden abgehoben, mit der Nußsahne stark bestrichen und wieder zusammengesetzt.

E. Diverse Torten.

929. Feodora-Torte.

Tourte à la Feodora.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm salzfreie Butter werden mit 150 Gramm Vanillenstaubzucker zu Schaum geschlagen und mit 125 Gramm geriebener Schokolade recht leicht verrührt. Mit dieser Masse sind 6 Vanillewaffelböden zusammenzusetzen, glatt zu beschneiden und mit einer Vanillenschokolade, die zuvor erwärmt und mit etwas Läuterzucker streichfertig gemacht wird, zu überziehen, aber nicht zu garnieren.

930. Malta-Blätterteig-Torte.

Tourte de pâte feuilletée à la Malte.

IN einen nach No. 932 von Blätterteig gebackenen Tortenboden wird Maltareis (Abteilung I) gefüllt, der mit Früchten zu garnieren und mit Weingallert (Abteilung I) zu überziehen ist. Diese Torte ist auf einem in einer Serviette eingeschlagenen Blechboden, der auf eine Schüssel zu setzen ist, anzurichten und mit einer Weinsauce in Saucièren zur Tafel zu bringen.

931. Malteser Reis-Torte.

Tourte au riz à la Malte.

EIN mit einem Rand blind gebackener Mürbeteigboden wird mit einem Reis auf Malteser Art gefüllt und stark mit Früchten belegt, die noch mit einem klaren Gallert zu überziehen sind.

932. Mandelcreme-Torte von Blätterteig.

Tourte frangipane.

EINE von zusammengelegten Blätterteigabschnitten in beliebiger Größe ausgerollte runde Platte wird am Rande mit Ei bestrichen, auf welche ein 3 Zentimeter breiter Rand von frischem Blätterteig gedrückt wird. Nachdem auch dieser Rand noch mit Ei bestrichen ist, wird der innere Boden einigemale durchstochen und dann mit dem Rande zusammen recht trocken ausgebacken. In die abgekühlte, noch hohle Torte wird eine englische Mandelcreme (Abteilung III) gefüllt und das Ganze dann mit Zucker stark bestäubt, der mit einer Glasierschaufel abzuglänzen ist. Auf die Cremefläche werden nach dem Erkalten noch Früchte gelegt.

933. Marien-Torte.

Tourte Marie.

FÜNF krösch gebackene Mandelmürbeteigböden werden mit einer Zitronencreme zusammengesetzt, glatt geschnitten, mit einer Zitronenglasur überzogen und mit Zuckerfrüchten belegt.

934. Maronen-Torte.

Tourte de marrons.

MIT einem Püree von eingemachten Vanillenmaronen werden drei dünne krösch gebackene Mandelmürbeteigböden zusammengesetzt und überzogen, sowie mit einem gleichen aber etwas fester gehaltenen

Püree wie eine Cremetorte recht hoch mittelst einer Sterntülle dekoriert. Die entstandenen Zwischenräume sind mit einer festen Vanillenschlagsahne hoch heraus zu garnieren. Einige kleine Schokoladentupfen oder Pralinés können zur weiteren Garnitur verwendet werden.

935. Mathilden-Torte.

Tourte de Mathilde.

EINE blind gebackene Torte von feinem Mürbeteig ist nach Entfernung von Papier und Mehl mit Aprikosen-Marmelade auszustreichen und mit ausgeschnittenen von Haut und Kernen befreiten Apfelsinenscheiben dicht zu belegen, auf welchen mit feinen gezuckerten Orangenschalenfilets gemischte Apfelsinencreme gefüllt und hoch dressiert wird. Die erkaltete Torte ist mit ausgeschälten Apfelsinenteilen und um diese herum mit ausgestochenen roten Apfelgelee-Rosetten zu garnieren.

936. Melbra-Torte.

Tourte Melbra.

EIN mit einem Rand gebackener Mürbeteigboden wird mit einer Vanillencreme halb gefüllt und mit halben Kompottpfirsichen dicht belegt, die noch mit einem Himbeergallert stark zu überziehen und mit gehackten Pistazien leicht zu bestreuen sind.

937. Montélimar-Torte.

Tourte Montélimar.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm salzfreie Butter werden mit 100 Gramm Vanillenzucker tüchtig gearbeitet und mit 200 Gramm geriebener Schokolade schaumig gerührt. Mit dieser Masse werden drei Waffelböden und drei ganz dünn ausgerollte Mandelnougatböden abwechselnd zusammengesetzt. Die Oberfläche ist mit einer gekniffenen Marzipankante und mit einem gleichen Ring 3 Zentimeter von der Außenkante entfernt zu besetzen. Beiden ist im Ofen ganz flüchtig etwas Farbe zu geben. Die oberen Flächen in der Mitte und zwischen den Ringen werden mit einem Ananaspüree stark bedeckt und dann, sowie auch der äußere Rand der Torte, mit einer dicken Schokolade überzogen, während die Oberfläche noch mit Konfitananas zu belegen ist.

938. Nelson-Torte.

Tourte à la Nelson.

EINE etwas angebackene runde Mürbeteigplatte wird mit Himbeer-Marmelade bestrichen und mit einem dicken Rand von einer mit reichlich feingeschnittenen Mandeln durchzogenen Baisermasse versehen, um welchen ein gebutterter Papierstreifen gelegt und in dessen Mitte eine leichte Mandel-Biskuitmasse gefüllt wird. Nachdem das Ganze in einem gelind geheizten Ofen gebacken ist, wird der Baiserrand mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit feingeschnittenen gerösteten Haselnüssen bestreut, die Mandel-Biskuitmasse in der Mitte aber glasiert und dann mit Zuckerfrüchten belegt.

939. Pithivier Blätterteig-Torte.

Tourte de pâte feuilletée à la Pithivier.

VON zusammengestoßenem Blätterteig ist eine Platte von beliebiger Größe auszurollen, die auf ein Blech zu bringen, mit Ei zu bestreichen und mit einem 2 Zentimeter breiten Rand von frischem Blätterteig zu belegen ist. Des weiteren sind 500 Gramm Marzipanmasse mit dem Gelben von 4 Eiern und einem ganzen Ei klar zu rühren und darauf mit etwas Zitronen-Abgeriebenem und Sahne sowie 125 Gramm geschmolzener Butter klar zu rühren. Diese Masse wird auf die Platte gefüllt und mit einem Gitter von Blätterteig bedeckt, worauf das Ganze in einem mittelheißen Ofen recht krösch gebacken wird. Nach der Herausnahme aus dem Ofen wird die Torte mit Zucker bestäubt, der in einem heißen Ofen abzuglänzen ist. Die erkaltete Torte wird auf einer in einer Serviette eingeschlagenen Blechplatte, die auf eine Schüssel zu legen ist, angerichtet und oben mit Johannisbeergelee garniert. Geschlagene Sahne wird in Saucièren zu der Torte besonders gereicht.

940. Pompadour-Torte.

Tourte à la Pompadour.

VON dünn ausgerolltem Blätterteig werden 6 Böden krösch gebacken und abwechselnd mit einer Mandel-Creme und einer Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt und rund beschnitten. Das Ganze wird mit einer Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten Pistazien leicht bestreut, während die Oberfläche mit kleinen karmellierten Windbeuteln zu belegen ist, die zuvor mit einer Vanillencreme zu füllen sind.

941. Reis-Torte.

Tourte au riz.

HUNDERT Gramm nach Vorschrift in Milch weich gekochter Reis werden nach dem Erkalten mit 50 Gramm schaumig gerührter Butter, 50 Gramm Zucker und etwas Zitronen-Abgeriebenem sowie dem Gelben von 5 Eiern klar gearbeitet, worauf unter diese Mischung noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern gezogen wird. Die so erhaltene Masse ist in einen in einem Blechring geformten Mürbeteigboden mit Rand zu füllen und mit diesem in einem mittelheißen Ofen zu backen. Die erkaltete Torte ist mit fester Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit Pistazienfilets zu bestreuen, während Schlagsahne zu ihr besonders gereicht wird.

942. Saint-Honoré-Torte.

Tourte à la Saint-Honoré.

AUF einer in beliebiger Größe ausgerollten runden Platte von zusammengelegten Blätterteigabschnitten wird ein fingerdicker Rand von fester Brandteigmasse wie zu Spritzkuchen dressiert, nachdem zum Haften dieser der Rand zuvor mit Ei bestrichen ist, worauf beides zusammen in einem mittelheißen Ofen trocken ausgebacken wird. Gleichzeitig sind aber auch ganz kleine Windbeutel zu backen, die ebenso wie der Rand der Platte mit einem Vanillenkarmell (Abteilung VIII) zu überziehen sind. Der innere Raum der Platte wird alsdann bis zur Randhöhle mit einer zarten, mit ganz wenig gelöster Gelatine versetzten Vanillencreme gefüllt, welche nach dem Erstarren mit den karmellierten kleinen Windbeuteln derart garniert wird, daß zwischen diesen Zuckerglaskirschen gelegt und von Angelika geschnittene Blättchen gesteckt werden.

943. Sirodén-Torte.

Tourte Sirodén.

EIN mit einem Rand gebackener Mürbeteigboden wird mit einer Vanillencreme halb gefüllt und mit kleinen, halbrunden Biskuiten belegt, die zuvor auszuhöhlen, mit Johannisbeergallert zu füllen und mit einer rötlichen Aprikosen-Marmelade stark zu überziehen sind. Der Raum zwischen diesen Biskuiten wird mittelst einer feinen Sterntülle mit Vanillencreme garniert, die noch mit feingehackten Pistazien leicht zu bestreuen ist.

Klein-Gebäck.

944. Äpfel in Blätterteig.

Pommes en robe de chambre.

KLEINE Borsdorfer Äpfel werden möglichst rund geschält und mittelst eines kleinen Ausstechers vom Kernhaus befreit, worauf die hierdurch entstandene Öffnung mit Zucker und Johannisbeer-Gelee wieder verschlossen wird. Aus einem etwa 2—3 Millimeter stark ausgerollten Blätterteig werden dann mittelst eines Kuchenrades so große viereckige Stücke ausgeschnitten, daß mit jedem derselben ein Apfel eingehüllt werden kann. Diese Stücke werden nun mit klar geschlagenem Ei bestrichen, in die Mitte eines jeden ein Apfel gelegt und über diesen die vier Ecken dann zusammengeschlagen. Nachdem die Hüllen nochmals mit Ei bestrichen sind, werden sie mit den Äpfeln auf ein leicht mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und auf diesen in einem ziemlich heißen Ofen gebacken, worauf sie mit Zucker bestäubt und nochmals zum Glasieren des letzteren in den Ofen gesetzt werden. Auf mit Servietten und Papiersternen belegten Schüsseln werden die Äpfel lauwarm zur Tafel gegeben, während eine geschlagene Sahne in Saucièren besonders gereicht wird.

945. Apfelkuchen.

WIE zur Apfelcharlotte hergerichtete Äpfel werden 2 Zentimeter stark auf einen etwas angebackenen Mürbeteigboden aufgetragen und darüber eine Decke von dünn gerolltem Blätterteig gelegt, die mittelst Eianstrich am Boden festzudrücken ist. Das Ganze wird noch mit Ei bestrichen, dann in einem mittelheißen Ofen gebacken und bei Herausnahme aus dem Ofen noch mit einer Zitronen- oder Rumwasser-Glasur dünn überdeckt.

946. Apfeltörtchen.

Petits tartelettes aux pommes.

KLEINE glatte runde Formen werden mit Butter ausgestrichen und mit einem feinen Mürbeteig ausgelegt. Zur Füllung werden etwa 1½ Kilo geschälte Äpfel in kleine dicke Scheiben geschnitten und mit 50 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, etwas gehackter Zitronenschale und etwas Weißwein kurz und weich gedämpft. Die Füllung der ausgelegten Formen mit den so zubereiteten Äpfeln darf erst nach dem vollständigen Erkalten der letzteren erfolgen. Nach derselben werden

von einem nicht zu dünn ausgerollten Blätterteig schmale Streifen geschnitten, die gitterförmig über die Äpfel gelegt werden. Nachdem dieses Gitter noch mit Ei bestrichen ist, werden die Törtchen in einem ziemlich heißen Ofen so lange gebacken, bis der Mürbeteig schön trocken und goldgelb ist. Die Törtchen werden dann mit Zucker stark bestäubt und, nachdem diesem in einem recht heißen Ofen Glanz gegeben ist, aus den Formen genommen und auf ein Gitter oder Brett gesetzt. Erst nach dem Abkühlen werden dieselben in der üblichen Art auf Schüsseln angerichtet.

947. Kleine Biskuitbälle.

Bouches des dames.

VON einer nach No. 806 hergestellten Biskuitmasse werden auf Papier halbkugelförmige Tupfen gesetzt, die, leicht mit feinem Zucker bestäubt, in einem mäßig heißen Ofen hell und trocken zu backen sind. Nach dem Erkalten werden diese Tupfen vom Papier gelöst und von der flachen Seite etwas ausgehöhlt, worauf die erhaltenen Vertiefungen mit Vanillencreme oder beliebiger Marmelade gefüllt und je 2 Tupfen zu einer Kugel zusammengesetzt werden. Diese Kugeln werden mit Aprikosen-Marmelade ganz dünn bestrichen und darüber je nach ihrer Füllung mit Fondant- oder Schokoladenglasur noch überzogen, die ebenfalls im Warmofen abzuglänzen sind. Sollen die Biskuitbälle aber als Garnitur zu Speisen benutzt werden, so sind dieselben sehr klein zu halten und eventuell noch mit Früchten oder Marzipan auszuschmücken.

948. Biskuitbirnen und Äpfel.

Poires et pommes de biscuit.

DIE Birnen und Äpfel werden in gleicher Weise wie die Biskuitbälle No. 947 hergestellt, indem die Form einer halben Birne oder eines halben Apfels beim Aufarbeiten der Biskuitmasse möglichst nachgeahmt wird. Dieselben sind mit einer Äpfel- oder Apfelsinen-Marmelade zu füllen, dann zusammenzusetzen und mit einer gelblichen Apfelsinenglasur zu überziehen. Nach dem Trocknen der letzteren werden den Birnen und Äpfeln leicht rosa gefärbte Backen durch Betupfen mit Watte mittelst eines mit trocknem Karmin gefärbten Stärkemehls angeschminkt und an denselben Blütenknöpfe von Schokolade sowie Stiele von geschnittenem Angelika befestigt.

949. Kleine Biskuitschinken.

Petits chambons de biscuit.

IN kleiner Schinkenform aufgesetzte und gebackene, nach No. 806 hergestellte Biskuits werden von der flachen Seite ebenfalls etwas ausgehöhlt, worauf der entstandene Raum mit Vanillencreme (Abteilung III) gefüllt wird und je zwei und zwei zu Schinken zusammengesetzt werden. Diese sind mit Aprikosen-Marmelade ganz dünn zu bestreichen, darüber mit einer Vanillenglasur und über dieser schließlich auf der spitzen Hälfte mit einer dicken Schokoladenglasur zu überziehen, worauf sie im Warmofen abgeglänzt werden.

Auch können diese Schinken von Genueser Biskuitmasse hergestellt werden, indem letztere in kleinen mit Butter ausgestrichenen und darüber mit Mehl bestäubten Schinkenformen zu backen ist.

950. Brot-Törtchen.

Tartelettes au pain noir.

KLEINE kannelierte Formen werden mit feinem Mürbeteig ausgelegt und dann mit einer in folgender Weise zubereiteten Masse gefüllt. Auf einem Bogen Papier werden 100 Gramm geriebener Pumpernickel und 50 Gramm geriebene Schokolade mit etwas gestoßenem Zimt gemischt. Gleichzeitig werden 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter schaumig gerührt und hierunter nach und nach das Gelbe von 14 Eiern, der Schnee von dem Weißen von 12 Eiern sowie die Mischung von dem Papier mit etwas Kirschsaft klar gezogen. Die Masse wird dann in die mit Mürbeteig ausgelegten Formen gefüllt und in diesen in einem nicht zu heißen Ofen leicht gebacken. Nach Herausnahme der Törtchen aus den Formen werden dieselben nach genügender Abkühlung mit festgeschlagener, nicht gesüßter Sahne garniert, in deren Mitte ein Viereck von Johannisbeer-Gelee gelegt wird. Diese Törtchen werden ebenfalls auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel angerichtet und zu ihnen ein Püree von sauren Kirschen oder Kirschsaft selbst in Saucièren gereicht.

951. Schokoladen-Törtchen.

Tartelettes au chocolat.

HUNDERT Gramm Zucker, 40 Gramm Mehl und 80 Gramm rohe, mit Wasser feingeriebene Mandeln werden dickbreiig mit Wasser angerührt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 5 Eiern

und 30 Gramm aufgelöstem Kakao, der mit einem Teil des geschlagenen Eiweiß klar gemacht ist, durchgearbeitet. Diese Masse ist in mit Butter ausgestrichene und mit feingeschnittenen rohen Mandeln bestreute kleine Formen zu füllen und in einem mäßig heißen Ofen zu backen. Nach dem Erkalten werden die Törtchen mit einer guten Schokolade überzogen, die in einer Warmröhre abzuglänzen ist.

952. Creme-Törtchen.

Tartelettes à la crème.

FEINER Mürbeteig ist in kleinen Blechringen zu Böden mit Rand zu formen oder in kleinen glatten Formen zu gleichem Zweck an Boden und Wandungen aufzutragen und nach Ausfüllung des Hohlraumes mit Backerbsen blind zu backen. Nach dem Erkalten werden die Törtchen mit einer heißen Weincreme von **Apfelsinen, Zitronen** oder **Mandarinen** gefüllt, die nach vollständiger Abkühlung beliebig mit entsprechenden Früchten garniert werden kann.

953. Damenbrett-Biskuit.

Biscuit carré.

VON einer schweren Mandel-Biskuitmasse und einer schweren Schokoladen-Biskuitmasse ist je eine etwa 2 Zentimeter starke Platte zu backen, die beide auf einer Seite nach dem Erkalten mit Johannisbeergelee zu bestreichen und mit diesen bestrichenen Seiten dann aufeinander zu legen sind. Von dieser Doppelplatte werden nun wieder Streifen in der Stärke der einzelnen Platten geschnitten, die mittelst Johannnisbeergelees je zwei so zusammenzusetzen sind, daß ein schwarzer mit einem weißen Streifen sich abwechselt. Die so erhaltenen weiß und schwarzen Biskuitkantels werden mit einer dünnen Marzipandecke überzogen, indem als Bindemittel ebenfalls dünn gestrichenes Johannisbeergelee zu verwenden ist. Die Kantels können dann noch beliebig in Scheiben geschnitten werden, welche nach der Zusammensetzung nunmehr das Bild eines Damenbretts zeigen müssen. Dieselben können sowohl zur Garnitur von Speisen benutzt als auch allein serviert werden.

954. Kleine Erdbeer-Töpfe.

Petits timbals aux fraises.

VON einer Nougatmasse (Abteilung VIII) werden in mit Olivenöl gefetteten größeren Dariolformen dünnwandige Töpfe modelliert, an welche man Henkel, die aus dem Rest der Masse gefertigt werden, mittelst Karmellzuckers befestigt. Der Rand der Töpfe wird oben mit Eiweißglasur bespritzt und dann leicht in gehackte Pistazien getaucht, so daß diese gleichmäßig haften bleiben, worauf die Töpfe zum Trocknen des Randes zurückgestellt werden. Erst kurz vor dem Anrichten werden die Töpfe mit festgeschlagener, mit Walderdbeeren gemischter Sahne gefüllt, die hoch heraus dressiert und mit kleinen Walderdbeeren garniert wird, deren Oberfläche noch mittelst eines Pinsels ein leichter Glanz mit klarem Weingallert gegeben wird. Auch diese Töpfe werden auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel angerichtet und können zwischen dieselben Orangenblätter zur Garnitur gelegt werden.

955. Fanschonett-Kuchen.

Petits gâteaux à la fanchonette.

KLEINE länglich ovale Formen, sogenannte Fanschonetteformen, sind mit einem nicht stark treibenden mürben Teig auszulegen, der, mit Backerbsen belegt, zunächst nicht ganz fertig gebacken wird, sondern nach dem Entfernen der Erbsen mit Aprikosen-Marmelade bis zur halben Höhe und darüber mit Vanillenfüllcreme (Abteilung III) voll zu füllen ist, worauf dann erst der Kuchen mit guter Unterhitze fertig gebacken wird. Nach der Herausnahme aus dem Ofen werden die Kuchen aus der Form genommen, ihre Oberfläche nochmals mit Creme überdeckt und über dieser mit Aprikosen-Marmelade dünn überzogen. Dieser letzte Überzug ist dann zur Hälfte mit gehackten Pistazien und zur anderen Hälfte mit gehackten Makronen zu bestreuen sowie in der Mitte mit zwei bis drei halben kandierten Glaskirschen zu belegen. Die Kuchen werden ebenfalls auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel zur Tafel gegeben.

956. Haselnuß-Törtchen.

Tartelettes de noisettes.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm etwas angeröstete Haselnüsse sind mit 250 Gramm Zucker zu stoßen und nach dem Durchsieben unter das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 7 Eiern zu ziehen.

Diese Masse ist in mit Mürbeteig ausgelegten und mit Aprikosen-Marmelade am Boden bedeckten Formen in einem mäßig heißen Ofen zu backen. Nach dem Erkalten werden die Törtchen oben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut.

957. Herzogin-Brötchen.

Petits pains à la duchesse.

IN einer Kasserolle wird ein Brandteig von 125 Gramm Butter, $^{2}/_{10}$ Liter Milch, 200 Gramm Mehl und 8—10 Eiern hergerichtet. Aus dem erkalteten Teig werden auf einem leicht mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Blech kleine längliche Spitzbrötchen dressiert, die mit klar geschlagenem Ei bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und dann wieder in einem mäßig heißen Ofen goldgelb gebacken werden. Die abgekühlten Brötchen werden mit Aprikosensahne gefüllt und in der üblichen Weise zur Tafel gegeben.

958. Kaffee-Cremestangen.

Eclairs au café.

IN einer Kasserolle werden 200 Gramm Butter und 300 Gramm Mehl mit $^{3}/_{10}$ Liter Wasser trocken abgeröstet, wobei jedoch das Wasser erst mit der Butter kochen muß, bevor das Mehl zugesetzt wird. Nachdem dann unter die Masse nach und nach noch 10—12 Eier gerührt sind, wird diese zum Erkalten gestellt, wobei sich aber keine Haut bilden darf. Aus dieser Masse werden dann mittelst Spritzbeutels mit einer Blechtülle von 1—1 $^{1}/_{2}$ Zentimeter Öffnung auf ein schwach mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech 10—12 Zentimeter lange, wie die Tüllenöffnung starke Stangen dressiert, die wieder mit klar geschlagenem Ei zu bestreichen und in einem mittelheißen Ofen trocken auszubacken sind. Die ausgekühlten, beim Backen aufgehenden und daher hohl werdenden Stangen werden mit einer zarten Kaffeecreme (Abteilung III) gefüllt, unter welcher zuvor kalt recht schaumig gerührte salzfreie Butter zu ziehen ist. Die so gefüllten Stangen werden dann noch mit einer Kaffeefondant-Glasur (Abteilung VIII) überzogen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist. Nach dem Erkalten werden die beputzten Stangen auf eine mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel in Lagen von je 5, 4, 3, 2 und 1 Stück gelegt und so auf die Tafel gebracht. In gleicher Weise können selbstverständlich auch von **Schokolade** und **Vanille** derartige Stangen hergestellt werden, indem entsprechend Creme und Glasur Verwendung finden.

959. Kirschen-Rollen.

Cannelons aux cerises.

ORANGEN oder Glaskirschen sind zu entsteinen, mit Zucker einmal überzukochen und nach dem Erkalten zum Ablaufen des Zuckers auf ein Haarsieb zu schütten. Gleichzeitig sind aus einer dünn ausgerollten und mit Ei bestrichenen Blätterteigplatte so große viereckige Stücke auszuschneiden, daß mit jedem derselben fünf nebeneinander gelegte Kirschen hülsenartig dicht schließend eingerollt werden können. Diese auch auf beiden Enden zu schließenden Walzen werden mit Ei bestrichen, in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb gebacken und dann mit Zucker stark bestäubt, der wieder im heißen Ofen glasieren muß. Die Rollen können als Speise auf Schüsseln angerichtet werden, indem zu ihnen geschlagene Sahne gereicht wird, oder aber auch als warmes Gebäck zum Tee gegeben werden.

960. Leipziger Törtchen.

Tartelettes de Leipzig.

KLEINE gerippte Formen werden mit Blätterteig ausgelegt und am Boden mit Aprikosen-Marmelade dick bedeckt. Gleichzeitig wird von 100 Gramm fein gehackten, rohen Mandeln, 250 Gramm gesiebtem Zucker und etwas Zimt mit Eiweiß eine dickbreiige Masse schaumig gerührt, mit welcher die Formen dann bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe gefüllt werden. Nachdem diese Füllung mit Zucker leicht bestäubt ist, sind die Törtchen in einem nicht zu heißen Ofen bei guter Unterhitze so zu backen, daß der Blätterteig krösch wird, die Mandelmasse dabei jedoch nicht zu viel Farbe erhält.

961. Mandel-Törtchen.

Tartelettes d'amandes.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm mit Wasser fein geriebene weiße Mandeln, 125 Gramm Zucker und 30 Gramm Mehl werden mit Wasser dickbreiig angerührt und mit 30 Gramm zerlassener Butter durchgearbeitet, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern unter die Masse zu ziehen ist. Die letztere wird in kleinen mit Mürbeteig ausgelegten Formen in einem mittelheißen Ofen gebacken und nach dem Erkalten mit einer Rumglasur überzogen.

962. Mandel-Rollen.

Cannelons aux amandes.

DIE Zubereitung und Verwendung ist dieselbe wie unter No. 964, nur daß statt der Maronen 500 Gramm Marzipanmasse verwendet werden.

963. Makronen-Törtchen.

Tartelettes de macarons.

KLEINE Formen werden mit Mürbeteig dünn ausgelegt und am Boden mit Johannisbeer-Marmelade dick bedeckt, auf welche bis 3/4 der Formenhöhe eine von 100 Gramm weißen, fein gehackten Mandeln, 200 Gramm feinem Zucker und etwas Vanille mit Eiweiß schaumig gerührte Makronenmasse gefüllt wird. Nach leichtem Bestäuben der Füllung mit Zucker sind diese Törtchen in einem mäßig heißen Ofen hellbraun zu backen.

964. Maronen-Rollen.

Cannelons aux marrons.

FÜNFHUNDERT Gramm weich gekochte und durch ein Sieb gestrichene Maronen werden mit 250 Gramm Zucker und Vanille kurz gedämpft und nach dem Erkalten noch mit 200 Gramm schaumig gerührter Butter sowie etwas geschlagener Sahne klar gearbeitet. Von dieser Masse werden 6 Zentimeter lange und 1 Zentimeter starke Walzen geformt, die ebenso wie die unter No. 959 beschriebenen Kirschen in Blätterteig eingehüllt und fertig gebacken werden. Auch diese Rollen können in gleicher Weise auf Schüsseln als Speise mit besonderer Sahne oder als warmes Teegebäck serviert werden.

965. Kleine Miltonkuchen.

Petits gâteaux à la milton.

GRÖSSERE mit Butter ausgestrichene Dariolebecher werden mit fein geschnittenen Mandeln ausgestreut, dann mit einer Sandtortenmasse bis zu 3/4 gefüllt und in einem leicht geheizten Ofen ausgebacken. Nach dem Abkühlen wird die Sandtortenmasse bis auf eine dünne Wandung ausgehöhlt und diese mit warmer Aprikosen-Marmelade übergossen, die nach dem Trocknen noch mit einer kräftigen im Warmofen abzuglänzenden Orangenglasur überzogen wird. Kurz vor dem Anrichten werden die Becher mit einer Aprikosen-Sahne gefüllt und über diese je eine dünne Scheibe Genoisenmasse gelegt. Die Kuchen werden mit der Öffnung

nach unten auf eine glatte Schüssel gesetzt und in die Mitte der Oberfläche derselben je eine große Zuckerkirsche gelegt, die wieder ringsum mit Angelikablättern besteckt wird.

966. Mirlitain-Kuchen.

Petits gâteaux à la mirlitain.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Zucker werden nach und nach mit 3 Eiern unter Zusatz von 1/2 Eßlöffel Orangenblütenwasser schaumig gerührt. Mit dieser Masse werden kleine mit Butter ausgestrichene Formen, die zuvor mit dünnem Blätterteig ausgelegt und darüber mit Aprikosen-Marmelade bestrichen sind, gefüllt. Die Füllung selbst wird mit je 3 halben Mandeln helegt und mit Zucker bestäubt, worauf die Kuchen im Ofen goldgelb gebacken werden. Nach dem Abkühlen wird noch eine kandierte Glaskirsche in die Mitte der Oberfläche gelegt, worauf die Kuchen auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel angerichtet werden. Eine mit Orangenblüten-Sirup versüßte rohe Sahne in Saucièren wird besonders gereicht.

967. Mohn-Törtchen.

Tartelettes de pavot.

HUNDERT Gramm Butter werden mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt und mit 200 Gramm fein geriebenem Mohn, dem Gelben von 6 Eiern, einigen Korinthen und etwas Zitronen-Abgeriebenem klar gearbeitet, worauf noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Mischung zu ziehen ist. Diese Masse ist in mit Mürbeteig ausgelegte kleine Formen bis zu 3/4 ihrer Höhe zu füllen und in einem mittelheißen Ofen zu backen. Die fertigen Törtchen werden nach dem Erkalten mit einer Zitronenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist.

968. Orangenblüten-Dariolen.

Darioles aux fleurs d'oranges.

IN genau gleicher Weise wie unter No. 981 werden auch hier kleine Becher mit feinem Mürbeteig ausgelegt, während die Füllung aus je 2 Bechern voll Zucker und Mehl, dem Gelben von 3 Eiern, einem ganzen Ei, 2 Bechern Orangenblütenwasser und 5 Bechern roher Schlagsahne zusammengesetzt wird. Auch für das Backen, Glasieren und Anrichten gelten dieselben Vorschriften.

969. Orangenblüten-Törtchen.

Tartelettes aux fleurs d'oranges.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm weiße süße Mandeln werden mit Wasser fein gerieben und mit 70 Gramm Mehl, 180 Gramm Zucker und etwas Orangenblütenwasser dickflüssig angerührt, worauf unter die Masse noch festgeschlagener Schnee von dem Weißen von 6 Eiern gezogen wird. Diese Masse wird dann in mit Butter ausgestrichene kleine flache und gleichzeitig runde Formen gefüllt, die zuvor mit dünnem Blätterteig ausgelegt waren und, nachdem sie noch mit Zucker bestäubt ist, in einem mittelheißen Ofen schön hell ausgebacken. Sofort nach der Herausnahme aus dem Ofen werden die Törtchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit gehackten, gerösteten Mandeln leicht überstreut und je mit einer Kirsche in der Mitte garniert. Auch diese Törtchen werden auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel angerichtet, während zu ihnen eine legierte Orangenblüten-Sauce in Saucièren besonders gegeben wird.

970. Kleine Obst-Törtchen.

KLEINE wie zu Cremetörtchen gebackene Tarteletten werden mit in Zucker gedämpftem Obst garniert. Als letzteres eignen sich Äpfel, Kirschen, Stachelbeeren, Pflaumen und Heidelbeeren. Auch Erdbeeren und Himbeeren können verwendet werden, welche aber roh mit Zucker und Schlagsahne herzurichten sind.

971. Pfirsich-Törtchen.

Tartelettes aux pêches.

(Mit Abbildung.)

KLEINE flache Tarteletteformen werden mit Butter ausgestrichen, mit feinem Mürbeteig (Abteilung IV) ausgelegt und schließlich mit einer Vanillenfüllcreme (Abteilung III) gefüllt, worauf dieselben in einem mittelheißen Ofen solange gebacken werden, bis der Mürbeteig trocken und goldgelb geworden ist. Die abgekühlten Törtchen werden am Rand mit einer starken Perlkante von fester Baisermasse (Abteilung I) garniert, nach deren Übertrocknen im gelinden Ofen jene wieder kalt gestellt werden. Alsdann sind die Törtchen innerhalb der Perlkante noch mit Vanillencreme, unter die etwas festgeschlagene Sahne gezogen werden kann, aufzufüllen und auf diesem mit schönen kleinen halben Kompottpfirsichen zu belegen, die zuvor mit Bretonrot leicht anzuschminken sind.

Letztere werden noch mit klarem Weingallert überzogen, leicht mit gehackten Pistazien bestreut und als Abschluß mit einer Kirsche belegt, worauf die Törtchen in 3 Lagen von je 9, 4 und 1 Stück auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel zur Tafel zu bringen sind.

972. Prinz Ferdinand-Törtchen.

Tartelettes à la prince Ferdinand.

VON dünn ausgerolltem Blätterteig sind kleine runde Platten auszustechen, die auf ein mit Wasser benetztes Blech zu legen und noch mit Wasser zu bestreichen sind. Auf diese Platten sind aus etwas stärker ausgerolltem Teig ausgestochene Ringe von gleichem Durchmesser zu legen, die wieder mit klar geschlagenem Ei zu bestreichen sind. Die so erhaltenen Tarteletten werden in einem heißen Ofen trocken gebacken, mit Zucker bestäubt und nochmals in einen heißen Ofen zum Glasieren gebracht. Die Tarteletten werden nach dem Erkalten mit einer zarten Vanillen-Füllcreme (Abteilung III) gefüllt, unter den gleichfalls in kaltem Zustande ein wenig geschlagene Sahne zu ziehen ist. Die Creme selbst wird schließlich mit großen dicken Scheiben aus Johannisbeer-Gelee bedeckt, worauf die fertigen Törtchen auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel in drei Lagen, und zwar unten 9, darüber 4 und oben 1 Stück zur Tafel gegeben werden.

973. Quark-Törtchen.

Petits tartelettes au fromage blanc.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter werden mit 350 Gramm Zucker schaumig gerührt, worauf nach und nach das Gelbe von 6 Eiern mit etwas Salz und gehackter Zitronenschale zugesetzt wird. Diese Mischung wird dann mit 500 Gramm zu Sahne gerührtem weißen Käse unter Zusatz von 1 Gläschen Kognak zu einer klaren Masse gearbeitet, welche in kleine mit Blätterteig ausgelegte Formen zu füllen und mit starker Unterhitze auszubacken ist.

974. Reis-Törtchen.

Tartelettes aux riz.

KLEINE Törtchenformen sind mit Mürbeteig auszulegen, der nach Auffüllung des verbleibenden Hohlraumes mit Backerbsen in einem mittelheißen Ofen zu backen ist. Nach Entfernung der Erbsen und Erkalten

des gebackenen Teiges ist in die Törtchen eine mit in Wasser weich gekochtem, gut trocken gelaufenem Reis gemischte Vanillencreme zu füllen, worauf der Rand mit einer festen Baisermasse garniert und eine halbe Kompott-Aprikose in die Mitte gelegt wird.

975. Sahnen-Tütchen.

Cornets à la crème.

IN einem Napf ist Zucker im Gewicht von 5 Eiern sowie Mehl im Gewicht von 3 Eiern mit 5 ganzen Eiern klar aber nicht schaumig zu rühren. Aus dieser Masse werden dann mittelst einer ovalen Blechschablone oder mittelst eines Löffels auf einem gewachsten Blech ganz dünne ovale Platten von 10 Zentimeter Länge und 7 Zentimeter Breite dressiert, die in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb zu backen und dann gleich heiß je zu einer Tüte zu drehen und darauf in kleinen Spitztüllen zum Erkalten zu stellen sind. Außerdem wird von Croquantteig ein 4 Zentimeter breites Band hergerichtet, das in einen Blechring von 14 Zentimeter Durchmesser gelegt und in diesem recht hart gebacken wird. Der so erhaltene Croquantring wird mit Marzipanblumen und Blättern garniert und dann auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. In diesen Ring werden darauf die Tütchen gestellt und mit einer Vanillensahne kurz vor dem Anrichten gefüllt.

976. Sahnen-Rollen.

Cannelons à la crème.

AUS dünn ausgerolltem Blätterteig sind 2 Zentimeter breite und 25 Zentimeter lange Streifen zu schneiden, die mit klar geschlagenem Ei zu bestreichen und dann mit der bestrichenen Seite nach außen spiralförmig, und zwar bis zur Hälfte übereinander greifend über 12 Zentimeter lange, mit Butter bestrichene konische Holzwalzen von $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Zentimeter Stärke zu wickeln sind. Nachdem eine Seite in Hagelzucker gedrückt ist, werden diese Rollen mit der andern Seite auf ein leicht gebuttertes Blech gelegt und in einem ziemlich heißen aber nicht flammenden Ofen, damit der Zucker nicht schmilzt, gebacken. Nach der Herausnahme aus dem Ofen werden die Rollen sofort warm von den Walzen gezogen und kalt gestellt. Die erkalteten Rollen werden dann mit durch Vanillenzucker gesüßter festgeschlagener Sahne gefüllt und auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel in Lagen von 5, 4, 3, 2 und 1 Stück übereinander angerichtet und so zur Tafel gegeben.

977. Spritzkuchen.

VON 1/4 Liter Milch, 200 Gramm Mehl, 170 Gramm Butter und 8 bis 10 Eiern wird eine Brandteigmasse wie zu den Schokoladenwindbeuteln hergerichtet und kalt gestellt. Von dieser Masse werden mittelst eines Spritzsackes mit einer Sterntülle auf ein durch Fett gezogenes Papier Schnörkel in Achtform gespritzt, die mit dem Papier nach oben in heißes Fett zu legen sind. Nachdem sich das Papier gelöst hat und entfernt ist, werden die Kuchen von beiden Seiten goldgelb gebacken und darauf mit Vanillenzucker bestäubt oder aber mit einer Glasur überzogen.

978. Windbeutel.

Petits choux à la crème.

VON 1/4 Liter Wasser, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl und 10—12 Eiern ist ein Brandteig herzurichten, der kalt zu stellen ist. Von Vorteil ist es, wenn man zum Abrösten nur 2/3 der Butter verwendet und den Rest unter die fertige Masse arbeitet. Von dieser Masse werden mittelst eines Spritzbeutels durch eine Blechtülle von 1 1/2 Zentimeter Öffnung auf ein leicht mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech kleine Häufchen gespritzt, die mit klargeschlagenem Ei zu bestreichen und dann in einem ziemlich heißen Ofen auszubacken sind. In Ermangelung des Spritzbeutels kann auch ein Löffel zur Herstellung der Häufchen benutzt werden, doch wird dies selbstverständlich auf Kosten der gleichmäßigen Ausführung geschehen. Die so entstandenen kleinen Windbeutel sind leicht mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und mit einer Vanillenglasur (Abteilung VIII) stark zu überziehen, die in einem Warmofen abgeglänzt und dann kalt und trocken werden muß. Erst kurz vor dem Anrichten werden diese Windbeutel aufgeschnitten, mit einer Vanillensahne gefüllt und dann auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel in Lagen von je 9, 4 und 1 Stück zur Tafel gegeben.

979. Windbeutel mit Schokolade.

Petits choux au chocolat.

GEBACKENE Windbeutel nach obiger Vorschrift werden mit einer Schokoladenglasur überzogen und beim Anrichten mit einer Schokoladensahne gefüllt.

980. Windbeutel mit Mandeln.

Petits choux aux amandes.

DIE No. 978 beschriebene Masse wird in gleicher Weise auf ein leicht mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech in Form von kleinen Tupfen dressiert. Außerdem aber werden 250 Gramm trockene, gehackte weiße Mandeln mit 200 Gramm Staubzucker unter Zusatz von etwas Vanille und soviel Eiweiß derart zusammengerührt, daß die Masse bindet, ohne daß sie fließend ist. Nachdem von dieser Masse je ein Teilchen auf jeden Teigtupfen ausgetragen ist, werden diese in einem nicht zu heißen Ofen goldgelb und trocken ausgebacken und dann nach dem Erkalten, mit einer leichten Vanillencreme (Abteilung III) gefüllt, zur Tafel gegeben.

981. Vanillen-Dariolen.

Darioles à la vanille.

KLEINE Dariolebecher werden mit Butter ausgestrichen und derart mit feinem Mürbeteig ausgelegt, daß ein kleiner Rand desselben übersteht, der mit einem schmalen Kneifeisen gezackt wird. Gleichzeitig werden das Gelbe von 3 Eiern, ein ganzes Ei mit je 2 dieser kleinen Becher voll Zucker und Mehl klar gerührt und nach und nach dann 7 derselben Becher voll Sahne mit etwas Vanille dazu gesetzt. Mit dieser durch ein Sieb zu gießenden Masse werden nun die mit Teig ausgelegten Becher $^3/_4$ voll gefüllt und darüber grobgehackte Makronen gestreut, die mit Zucker bestäubt werden. Die Becher werden auf ein Randblech gesetzt und ihre Füllung so etwa 40 Minuten lang in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Nach der Herausnahme der Dariolen aus den Bechern werden dieselben noch ein wenig glasiert und dann lauwarm auf einer mit einer Serviette und einem Papierstern belegten Schüssel zur Tafel gegeben.

982. Waffeln (gewöhnliche).

Gaufres.

EIN Kilo Mehl und 150 Gramm zerlassene Butter werden unter die klargeschlagene Masse von 100 Gramm Zucker, dem Gelben von 5 Eiern und $^3/_{10}$ Liter Milch nach und nach glatt gearbeitet. Nachdem der Masse noch eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron zugesetzt ist, wird sie nach und nach mit $1^1/_2$ Liter Wasser verdünnt. Gebacken werden die Waffeln in flachen Waffeleisen auf offenem Feuer. Die Eisen sind zuvor heiß zu machen und mit Fett tüchtig auszuhitzen.

983. Butter-Waffeln.

Gaufres au beurre.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Mehl werden mit 10 Gramm Hefe und $^1/_{10}$ Liter Milch zu einem Hefestück angesetzt. Dann sind 125 Gramm Butter mit 2 Eigelben zu Sahne zu rühren und mit $^1/_8$ Liter Milch sowie dem aufgegangenen Hefestück klar zu arbeiten. Nachdem diese Masse nochmals aufgegangen ist, wird sie löffelweise in heißen Waffeleisen, die leicht gefettet sein müssen, auf offenem Feuer gebacken.

984. Englische Waffeln.

Gaufres anglais.

FÜNFZEHN Gramm Kassonadezucker und etwas Salz werden mit etwas Wasser geschmolzen, dann mit 1 Ei, 500 Gramm Mehl verrührt und zum Schluß mit 20 Gramm klar gemachter Hefe und 100 Gramm geschmolzener Butter zu einem leichten Teig verarbeitet. Nachdem die Masse aufgegangen ist, wird sie ebenso wie Butterwaffeln weiter behandelt.

985. Feine Waffeln.

Gaufres fines.

HUNDERT Gramm Butter werden mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, nach und nach mit 4 ganzen Eiern, etwas gestoßener Vanille und 200 Gramm Mehl klar gearbeitet und dann mit $^1/_2$ Liter Milch verdünnt.

986. Saure Rahm-Waffeln.

Gaufres à la crème.

ZWEIHUNDERT Gramm Butter werden zu Sahne gerührt und nach und nach mit dem Gelben von 5 Eiern und 200 Gramm Mehl unter Zusatz von 30 Gramm Zucker und etwas Vanille verarbeitet. Unter diese Masse werden noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern und $^1/_4$ Liter geschlagene saure Sahne glatt gezogen.

987. Süße Rahm-Waffeln.

Gaufres à la crème.

EIN halber Liter geschlagene Sahne wird mit dem Gelben von 6 Eiern und 300 Gramm Mehl sowie etwas Vanille klar gearbeitet und dann mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 5 Eiern glatt

gezogen. Kurz vor dem Backen ist diese Masse noch mit 80 Gramm geklärter und gebräunter Butter zu durchmengen.

988. Zimt-Waffeln.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm zu Sahne gerührte Butter werden nach und nach mit 4 Eigelben schaumig geschlagen und dann mit 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, etwas Zimt und dem Schnee von 4 Eiweißen klar gearbeitet. Diese Masse wird gleich nach Fertigstellung wie oben angegeben weiter behandelt.

989. Zucker-Waffeln (Neujährchen).

FÜNFHUNDERT Gramm Kandiszucker werden mit 1 Liter warmem Wasser geschmolzen und dann mit 500 Gramm Mehl, 1 Ei, 200 Gramm geschmolzener Butter, etwas Zimt und Zitronengeschmack klar gearbeitet. Diese Masse ist in flachen Waffeleisen auf gelindem Feuer zu backen.

990. Pariser Waffeln.

Gafreuses Parisiennes.

NEUNZIG Gramm Butter, 90 Gramm Zucker und etwas Vanille werden schaumig gerührt, mit 3 ganzen Eiern und 200 Gramm Mehl nach und nach verarbeitet und dann mit $^{2}/_{10}$ Liter Sahne verdünnt.

Grob-Bäckerei.

AUS Anlaß, daß auf großen Gütern die Küche auch auf diesem Gebiet tätig sein muß, folgen hier einige Rezepte, die nur für Haushaltungen berechnet sind.

991. Grundteig.

VON 500 Gramm Mehl und 35 Gramm Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch ein Hefestück angesetzt und zum Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Sobald dieses Blasen schlägt, zum Zeichen, daß es reif ist, werden mit dem Hefestück 1 Kilo Mehl, 15 Gramm Salz und soviel lauwarme Milch verarbeitet, daß ein sich gut hantierender und nicht zu weicher Teig entsteht. Nachdem dieser recht

trocken gearbeitete Teig einige Zeit zum Aufgehen gestanden hat, werden aus ihm

Semmeln, Schrippen und Knüppel

geformt, die nach nochmaligem Aufgehen, zu dem sie mit einem Tuch zuzudecken sind, in einem heißen Ofen gebacken werden.

992. Hörnchen und Brezeln.

FÜNFHUNDERT Gramm von obigem Grundteig werden mit 100 Gramm Butter und 20 Gramm Zucker klar gearbeitet. Nachdem dieser Teig nochmals aufgegangen ist, werden aus ihm Hörnchen und Brezeln geformt, von dem die letzteren mit Hagelzucker zu bestreuen sind und, nach ihrem abermaligen Aufgehen, in einem weniger heißen Ofen gebacken.

993. Elmer Hörnchen.

ZU diesem wird 1 Kilo Grundteig mit 200 Gramm Butter nicht klar durchkniffen und dann zweimal gerollt und zusammengeschlagen. Beim dritten Mal Ausrollen werden Dreiecke geschnitten, die zusammengerollt und zu Hörnchen gebogen auf Bleche gesetzt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt werden.

994. Mannheimer Milchbrote.

ZWEIHUNDERT Gramm Mehl und 30 Gramm Hefe werden mit etwas lauwarmer Milch zu einem Hefestück angesetzt. Nachdem letzteres ausgereift ist, wird dieses mit 300 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 10 Gramm Salz und der nötigen lauwarmen Milch zu einem nicht weichen, aber lockeren und trockenen Teig verarbeitet. Nach Aufgehen desselben werden aus ihm kleine Brötchen geformt, die auf Bleche zum nochmaligen Aufgehen gesetzt und dann in einem heißen Ofen gebacken werden.

995. Schwarzbrot.

EIN kleiner Teil von 5 Kilo grobem Roggenmehl wird mit 50 Gramm Hefe und lauwarmem Wasser zu einem Hefestück angesetzt. Nach Aufgehen desselben ist dieses mit dem übrigen Mehl, 100 Gramm Salz, 50 Gramm Kochkümmel und dem nötigen lauwarmen Wasser zu einem festen Teig trocken zu arbeiten. Ist dieser Teig nach dem Aufgehen

zusammengestoßen, werden aus ihm 3—4 Brote geformt, die nach dem nochmaligen Aufgehen in einem heißen Ofen 2—2 1/2 Stunden zu backen sind.

996. Graubrot.

GLEICH dem Schwarzbrot wird auch dieses hergerichtet, nur ist statt des groben Roggenmehls Feinroggenmehl zu verwenden, auch kann etwas Weizenmehl beigemengt werden.

997. Kastenbrot.

VON 5 Kilo Weizenmehl, 200 Gramm Hefe und 100 Gramm Salz ist mit Milch oder Wasser ein strammer Teig wie zu den übrigen Broten herzurichten, zu dem ebenfalls zuvor ein Hefestück angesetzt wird. Mit diesem Teig werden Blechkasten mit Deckel halb gefüllt, dann bis zu 3/4 des Kastens aufgehen lassen, darauf wird der Deckel fest geschlossen und das Brot in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

998. Englisches Kastenbrot.

Pain à l'anglais en caisse.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, je 30 Gramm Butter und Hefe sowie 10 Gramm Salz sind mit etwas lauwarmem Wasser zu einem festen Teig klar und trocken zu arbeiten und an einen warmen Ort zugedeckt zum Aufgehen zu stellen. Dieser Teig wird, nachdem er zusammengeschlagen ist, in einen mit Butter angestrichenen und mit einem verschließbaren Deckel versehenen langen Blechkasten bis zur Hälfte gefüllt, in dem er bis zu 3/4 seiner Höhe aufgehen muß, worauf er nach Schließen des Deckels etwa 1—1 1/2 Stunden lang in einem heißen Ofen gar gebacken wird.

999. Kümmel-Brot.

Pain au cumin.

DASSELBE wird in gleicher Weise wie das englische Kastenbrot hergestellt, nur daß dem Teig 80 Gramm Butter mehr und außerdem 30 Gramm Kümmelkörner zuzusetzen sind.

1000. Trakehner Brot.

Pain de Trakehnen.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 20 Gramm Hefe sowie etwas Salz und Milch werden, nachdem wie üblich ein Hefestück von $^1/_8$ des Mehls gesetzt ist, zu einem ziemlich festen Teig trocken gearbeitet, aus dem nach dem Aufgehen kleine Brötchen geformt werden. Diese sind nach nochmaligem Aufgehen mit Butter zu bestreichen und in einem heißen Ofen gar zu backen.

1001. Schrotbrot.

HIERZU wird Weizen- oder Roggenschrotmehl mit etwas Salz und warmem Wasser zu einem ziemlich festen Teig zusammen gearbeitet und zugedeckt an eine erwärmte Stelle einige Stunden gestellt. (Vorteilhaft ist es, wenn der Teig des Abends zuvor angemacht wird.) Dann ist dieser Teig in kleine Brote zu formen und zugedeckt zwei Stunden lang wieder an warmen Ort zu stellen. Nachdem die Brote recht langsam gebacken und aus dem Ofen genommen sind, werden sie einen Augenblick in siedendes Wasser gesteckt und dann nochmals in den Ofen zum Abtrocknen gestellt.

Lebkuchen-Teige und Backwerke.

Pâtes et pains d'epices.

ZUR Herstellung von Lebkuchen kommen 3 Teigarten, und zwar Honig-, Sirup- und Zuckerteig, gewissermaßen als Grundteig in Betracht, deren jeder zunächst für sich angerührt werden muß. Die zu diesen Teigen unter dem fachmännischen Ausdruck „Trieb“ zu verwendenden Zutaten, wie russische Pottasche und Hirschhornsalz, müssen fein gehalten werden, und zwar ist die Pottasche breiig fein zu reiben und das Hirschhornsalz zu Staub zu zerstoßen. Auch diese Teile dürfen nie zusammen fein gearbeitet werden und müssen ebenfalls nur einzeln dem Teig zugesetzt werden. Alle mit Trieb versetzten Teige müssen bald verarbeitet werden, da bei längerem Liegen derselben die Triebkraft abgeschwächt wird. Während des Backens der Lebkuchen selbst ist der Ofen möglichst geschlossen zu halten und eine Berührung der Kuchen vor dem Garwerden durchaus zu vermeiden.

1002. Honig-Teig.

Pâte à miel.

ZWEI Kilo Honig werden in einer Kasserolle auf Feuer gesetzt und bis zum schwachen Faden eingekocht, das heißt, der Honig muß so lange kochen, bis er, zwischen zwei Finger genommen, beim Auseinanderschwellen derselben einen kurzen Faden bildet. Der so fertig gekochte Honig wird vom Feuer zurückgezogen und unter ihn nach kurzer Abkühlung, also wenn er noch warm ist, $1^1/_2$ Kilo Weizenmehl klar gearbeitet. Würde das Mehl sofort nach Entnahme des Honigs vom Feuer unter ihn gearbeitet, so würde sich dasselbe ballen und der Teig infolgedessen nicht klar werden.

Dieser kühl aufzubewahrende Teig ist mindestens zwei Tage vor dem Gebrauch anzurühren, doch empfiehlt es sich, denselben noch längere Zeit liegen zu lassen, da er besser wird, je länger er liegt.

1003. Sirup-Teig.

Pâte à sirop.

EINEINHALB Kilo brauner Zuckersirup wird aufgekocht und in gleicher Weise wie der Honigteig mit $1^1/_2$ Kilo Roggenmehl klar gearbeitet und aufbewahrt.

1004. Zucker-Teig.

Pâte à sucre.

EINEINHALB Kilo Kochzucker wird in $1^1/_8$ Liter Milch aufgelöst und dann mit 2 Kilo Weizenmehl zu einem festen Teig angerührt.

1005. Baseler Leckerli.

Leckerli de Bâle.

SIEBENHUNDERTFÜNFZIG Gramm Honig und 500 Gramm Zucker werden aufgekocht und dann mit 200 Gramm gehackten rohen Mandeln, 150 Gramm fein gewiegten, eingemachten Pomeranzenschalen und 150 Gramm kleinwürflig geschnittenem Zitronat sowie je einem halben Teelöffel voll gestoßenem Zimt, Nelken und Kardamom vermengt, worauf das Ganze noch mit 2 Kilo Weizenmehl und 30 Gramm Pottasche klar zu arbeiten ist. Dieser Teig wird zu 3 Millimeter starken Platten ausgerollt, die auf leicht mit Butter bestrichene Bleche zu legen, in 5 Zenti-

meter breite und 8 Zentimeter lange Flächen einzuschneiden und dann in einem mittelheißen Ofen zu backen sind. Nach Herausnahme aus dem letzteren sind die Platten mit einem gekochten Vanillenzuckerguß zu bestreichen und nach vollständigem Erkalten an ihren Einschnitten auseinander zu brechen. Auch diese Kuchen müssen wieder unter Luftabschluß aufbewahrt werden.

1006. Schokoladen-Lebkuchen.

Pain d'epice au chocolat.

DIE Kuchen sind wie die gewöhnlichen Lebkuchen anzufertigen, nur daß dem Teige selbst statt der Nelken und des englischen Gewürzes 250 Gramm erwärmter Tafelkakao oder 150 Gramm Kakaopulver, und dem Vanillenzuckerguß 50 Gramm gelöster Kakao zuzusetzen sind..

1007. Oblaten, Schokoladen-Lebkuchen.

Pain d'epice fin au chocolat.

FÜNFHUNDERT Gramm mit einer Schote Vanille feingestoßener Zucker werden allmählich mit 8 Eiern schaumig gerührt, dann mit 50 Gramm feingewiegten rohen Mandeln, 2 Eßlöffeln voll Honig und 50 Gramm erwärmten weichen Kakao gemengt und schließlich noch mit 450 Gramm Weizenmehl, einer Prise Hirschhornsalz und 30 Gramm heißer Butter klar gearbeitet. Die Masse ist auf Oblaten zu streichen und zu backen, worauf die einzelnen Platten mit einer gekochten Schokoladenglasur (Abteilung VIII) überzogen werden, die nach leichtem Bestreuen mit buntem Zuckermohn kurze Zeit im Ofen abgeglänzt wird.

1008. Elisen-Lebkuchen.

Pain d'epice d'Elisabeth.

FÜNFHUNDERT Gramm mit etwas Vanille fein gestoßener Zucker werden unter allmählichem Zusatz von 4 Eiern und dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührt, dann mit 200 Gramm feinwürflig geschnittenem Zitronat, 50 Gramm gestoßenen gerösteten Mandeln, der abgeriebenen gelben Schale von 2 Zitronen und 3 Eßlöffeln voll Honig durchzogen und schließlich noch mit 100 Gramm heißer Butter, 10 Gramm Hirschhornsalz und 1 Kilo Weizenmehl klar gearbeitet.

Von dieser Masse werden 6 Zentimeter breite, 10 Zentimeter lange und 4 Millimeter starke Platten ausgerollt, die auf leicht mit Butter bestrichenen Blechen in einem ziemlich heißen Ofen gebacken werden.

Die fertigen Kuchen, die noch mit einem leicht rosa gefärbten Vanillenzuckerguß zu überziehen sind, müssen ebenfalls nach dem Erkalten luftabgeschlossen aufbewahrt werden.

1009. Gewöhnlicher Lebkuchen.

Pain d'epice ordinaire.

FÜNF Kilo Honigteig und $2^1/_2$ Kilo Zuckerteig, die gut durcheinander geknetet sein müssen, werden mit 90 Gramm Pottasche und 10 Gramm Hirschhornsalz unter Zusatz des Gelben von 4 Eiern durchgearbeitet und darauf mit je 10 Gramm gestoßenem Zimt, Nelken und englischem Gewürz klar gemacht.

Von diesem Teig sind beliebig große, 3 Millimeter starke Platten auszurollen, die auf mit Mehl bestäubten Blechen in einem heißen Ofen gebacken werden. Nach dem Erkalten werden diese Platten vom Mehl gesäubert, auf die Bleche zurückgelegt und nochmals heißgestellt. Währenddessen ist Zucker mit etwas Vanille zum starken Faden (Abteilung VIII) zu kochen. Mit diesem Zucker werden die heiß gewordenen Platten dünn bestrichen, doch darf dabei der Zucker nur so wenig wie möglich gerieben werden, da er sonst leicht körnig und stumpf wird. Nach dem Trocknen und Erkalten können mehrere der Platten zusammen in Papier zu Päckchen eingeschlagen werden.

Sollen die Lebkuchen aber keinen Zuckerguß erhalten, sondern braun bleiben, dann müssen die rohen Teigplatten vor dem Backen oben vom Mehl befreit und unmittelbar nach demselben mit aufgelöstem Gummi arabicum dünn bestrichen werden, der ihnen einen schönen Glanz gibt.

1010. Katharinchen.

Pain d'epice au gingembre.

ZWEIEINHALB Kilo weich gedrückter Honigteig werden mit 30 Gramm Pottasche, einer Messerspitze voll Hirschhornsalz und dem Gelben von 2 Eiern durchgearbeitet, darauf mit 5 Gramm gestoßenem Koriander und 15 Gramm pulverisiertem Ingwer klar gemacht. Der Teig wird 3 Millimeter stark in aus Holz geschnittenen sogenannten Katharinchenformen ausgedrückt und dann auf bemehlten Blechen in einem heißen Ofen gebacken.

1011. Makronen-Kuchen.

VON einer schaumig gerührten Makronenmasse werden durch eine Schablone viereckige Kuchen auf Oblaten gestrichen, gleich den weißen Nürnbergern. Die Kuchen sind je mit einer Scheibe Zitronat zu belegen, mit Zucker zu bestäuben und dann auf mit Papier belegten Blechen in einem nicht zu heißen Ofen zu backen.

1012. Mandel-Lebkuchen.

Pain d'epice aux amandes.

FÜNF Kilo Honigteig und $2^1/_2$ Kilo Sirupteig, die zuvor gut durcheinander weich gedrückt sein müssen, werden mit 80 Gramm Pottasche, 20 Gramm Hirschhornsalz und dem Gelben von 4 Eiern durchgearbeitet und dann mit je 10 Gramm gestoßenem Zimt, Nelken und englischem Gewürz sowie 500 Gramm gehackten rohen süßen Mandeln, 125 Gramm kleinwürflig geschnittenem Zitronat und 125 Gramm klein geschnittenen, eingemachten Pommeranzenschalen klar gemacht. Von diesem Teig werden beliebig große 3—4 Millimeter starke Platten ausgerollt, die ebenfalls auf bemehlten Blechen in einem heißen Ofen gebacken werden.

Die Kuchen können ebenfalls einen Überzug von Zuckerguß oder Gummi arabicum nach No. 1009 erhalten.

1013. Marzipan-Lebkuchen.

Pain d'epice au maissepain.

EINEINHALB Kilo Honig und $1^1/_2$ Kilo Zucker werden nach ihrem Aufkochen mit $1^1/_4$ Kilo süßen und 100 Gramm bitteren Mandeln, die abzuziehen und zusammen in $^1/_8$ Liter Wasser fein zu reiben sind, 50 Gramm gehackten eingemachten Pommeranzenschalen, je 15 Gramm gestoßenem Zimt, Nelken, Kardamom und Vanille sowie der abgeriebenen gelben Schale einer Zitrone durchmengt und dann mit 4 Kilo Weizenmehl klar gearbeitet. Von diesem einige Stunden kalt zu legenden Teig werden runde 3 Millimeter starke Platten ausgerollt, die, vom Mehl befreit, auf leicht mit Butter bestrichenen Blechen in einem mittelheißen Ofen schnell zu backen sind. Auch diese Kuchen sind mit gekochtem Vanillenzuckerguß zu überziehen.

1014. Nuß-Lebkuchen.

Pain d'epice à la noisettes.

EINE wie weiße Nürnberger angerichtete Masse, zu der aber statt der Mandeln geröstete Haselnüsse und 2 Eßlöffel voll Honig zu verwenden sind, ist in gleicher Weise wie der Schokoladen-Lebkuchen zu formen und zu backen. Die fertigen Kuchen werden ebenfalls mit einer gekochten Schokoladenglasur (Abteilung VIII) überzogen, darüber aber mit gerösteten fein geschnittenen Haselnüssen bestreut.

1015. Orangen-Lebkuchen.

Pain d'epice à l'orange.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit 8 Eiern allmählich schaumig gerührt und dann mit einem Eßlöffel voll Honig, 50 Gramm fein gehackten Mandeln, 100 Gramm fein gewiegten eingemachten Pomeranzenschalen sowie etwas gestoßenem Zimt, 500 Gramm Mehl und einer Prise Hirschhornsalz klar gerührt. Diese Masse wird auf Oblaten gestrichen und dann gebacken.

1016. Praliné-Lebkuchen.

Pain d'epice aux pralinées.

FÜNF Kilo Honigteig und 2½ Kilo Zuckerteig, die zuvor gut weich und durcheinander gedrückt sein müssen, werden mit 60 Gramm Pottasche, 20 Gramm Hirschhornsalz und dem Gelben von 4 Eiern durchgearbeitet und darauf mit einer fein und ölig geriebenen Nougatmasse (Abteilung VIII) von 250 Gramm Mandeln, 250 Gramm Zucker und einer Schote Vanille klar gemacht. Dieser Teig ist durch eine mit einer krausen Bandplatte von 4 Zentimeter Breite versehene Spritze zu 10 Zentimeter langen Stücken auf ein mit Butter dünn bestrichenes Blech zu drücken.

Die dann in einem mittelheißen Ofen hell zu backenden Kuchen werden nach Herausnahme aus dem Ofen mit zum starken Faden gekochtem Zucker mit Vanille überzogen und müssen nach ihrem Erkalten unter Luftabschluß aufbewahrt werden.

1017. Thorner Lebkuchen.

Pain d'epice de Thorn.

FÜNF Kilo Honigteig und 2½ Kilo Sirupteig, die zuvor weich und gut durchgedrückt sein müssen, werden mit 80 Gramm Pottasche, 10 Gramm Hirschhornsalz und dem Gelben von 4 Eiern durchgearbeitet

und darauf noch mit je 10 Gramm gestoßenem Zimt, Nelken, englischem Gewürz und Kardamom sowie 250 Gramm kleinwürflig geschnittenem Zitronat, 500 Gramm gehackten rohen süßen Mandeln und 250 Gramm fein geschnittenen, eingemachten Pomeranzenschalen klar gemacht.

Von dem fertigen Teig sind beliebig große rechteckige, 6—8 Millimeter starke Platten auszurollen, die vom Mehl zu befreien und in entsprechend bemessene, mit Butter bestrichene und auf bemehlte Bleche gesetzte Holzrahmen zu legen sind. Die Oberfläche dieser Platten wird dann ganz leicht mit Wasser bestrichen und mit abgezogenen und in Wasser geweichten halben Mandeln und dünnen Zitronatscheiben abwechselnd belegt, worauf die Platten in einem gleichmäßig gut geheizten Ofen etwa 20—30 Minuten lang zu backen sind. Die echten Thorner müssen hell gebacken und ohne Glanz belassen werden. Sollen diese Lebkuchen aber dennoch Glanz erhalten, so sind dieselben sofort nach Herausnahme aus dem Ofen wieder mit aufgelöstem Gummi arabicum dünn zu überziehen.

1018. Weiße Nürnberger.

Pain d'epice blanc de Nürnberg.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden unter allmählichem Zusatz von 8 Eiern schaumig gerührt und dann mit 100 Gramm gerösteten fein gehackten Mandeln, einem Eßlöffel voll Honig sowie einer Prise Hirschhornsalz und 500 Gramm Weizenmehl klar gearbeitet. Diese Masse wird durch eine Pappschablone auf Oblatenplatten in beliebiger Größe 5 Millimeter stark gestrichen, worauf die Platten je mit einer dünnen Zitronenscheibe belegt, mit Zucker bestäubt und auf einem mit Papier belegten Blech in einem mittelheißen Ofen 10—15 Minuten lang hell gebacken werden.

Diverse Bäckereien.

1019. Bismarck-Eiche.

DÜNN gebackene Streifen von einer Wiener Biskuitmasse werden mit einer Schokoladen- oder Kaffeebuttercreme abgestuft und so zusammengesetzt, daß eine halbrunde Walze entsteht. Diese wird mit der gleichen Creme überzogen und borkenartig bespritzt.

1020. Bienenkorb.

DIESES Backwerk, welches wohl zu den ältesten gehört, aber dennoch sehr begehrt wird, ist aus Ringen von Makronenmasse, die hell durchgebacken werden, zusammenzusetzen und je nach Gebrauch zu garnieren, wozu die Bienen aus Marzipan herzurichten sind.

1021. Baumkuchenschnörkel.

MAKRONENMASSE, der etwas Mehl zuzusetzen ist, wird durch eine Sternschablone mittelst einer Spritze gedrückt und auf ein Blech in beliebige Schnörkelformen gelegt. Auch diese müssen hell durchgebacken werden.

1022. Mandel-Makronen.

Macarons.

FÜNFHUNDERT Gramm süße und einige bittere abgezogene trockne Mandeln werden mit Eiweiß fein und fest gerieben, darauf mit 1 Kilo Zucker durchgearbeitet und tüchtig schaumig gerührt. Von dieser Masse sind mittelst Spritzbeutels und Blechtülle auf mit Papier belegte Bleche je nach Belieben kleine oder große, runde oder ovale Häufchen zu setzen, die, nachdem sie etwas übertrocknet und darauf mit einem nassen Tuch benetzt worden sind, in einem mäßig heißen Ofen goldgelb und saftig gebacken werden. Die Makronen können auch auf Oblaten dressiert werden, mit denen sie dann ebenfalls auf mit Papier belegten Blechen gebacken werden.

Große, lang oder rund gebackene Makronen können auch gefüllt werden, indem sie nach Herausnahme aus dem Ofen in der Mitte eingedrückt, hier mit beliebiger Marmelade gefüllt und darüber etwas glasiert werden.

1023. Mandel-Makronen von Marzipan.

FÜNFHUNDERT Gramm rohe Marzipanmasse werden mit 500 Gramm Zucker und Eiweiß tüchtig durchgearbeitet und wie obige Masse weiter behandelt.

1023a. Makronen von Nüssen.

DIESE Masse wird nach der ersteren zusammengesetzt unter Zusatz von 250 Gramm Haselnüssen, wofür 250 Gramm Mandeln fortzulassen sind.

1024. Mandel-Makronen mit Schokolade.

Zur ersteren Masse sind 50 Gramm Kakaopulver klar zu arbeiten.

1025. Mandel-Makronen, bittere.

NACH obiger Vorschrift wird die Masse mit 400 Gramm süßen und 100 Gramm bitteren Mandeln hergerichtet. Hiervon werden zumeist ganz kleine Makronen gebacken, die hauptsächlich zu Obstsuppen Verwendung finden.

1026. Mandel-Makronen mit Eigelb.

FÜNFHUNDERT Gramm weiße süße Mandeln werden mit Eigelb fein gerieben und unter Zusatz von etwas abgeriebener Apfelsinenschale mit 250 Gramm Zucker über gelindem Feuer solange durchgeröstet, bis die Masse eine leichte Konsistenz zum Spritzen erhält. Von dieser Masse werden mittelst einer Sterntülle ganz kleine Formen auf Papier gespritzt, die verschiedenartig mit halben Mandeln, Pistazien usw. zu belegen sind. Nachdem diese ganz flüchtig wie Marzipan gebacken sind, werden sie leicht mit verdünntem Gummi arabicum abgeglänzt. Zur weiteren Garnitur können auch Früchte verwendet werden. Dieses Gebäck wird mit Vorliebe als Dessert benutzt.

1027. Kokosnuß-Makronen.

UNTER gleicher Behandlung und gleicher Mischung der Masse No. 1022 wird hierzu statt der Mandeln Kokosnußfleisch verwendet.

1028. Mandelspäne.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Marzipanmasse werden mit 125 Gramm Staubzucker, 100 Gramm Mehl, etwas Vanille und Eiweiß zu einer streichbaren Masse gearbeitet. Von dieser Masse werden auf leicht gewachste Bleche mittelst einer Schablone dünne Blätter aufgestrichen, die goldgelb zu backen und noch warm in Rinnen zu legen sind.





V. ABTEILUNG.

Käse-Backwerke.

Pâtisserie de fromage.

ALS Ersatz für Butter und Käse zum Tafelabschluß können Schüsseln mit gebackenen Käsegerichten gereicht werden, die dem Landesbrauch entsprechend verschiedenartig herzurichten sind. Zu diesen Gerichten ist auf die Verwendung möglichst trockenen Käses Wert zu legen, da weicher Käse durch die Verbindung mit den erforderlichen Zusätzen beim Backen einen unangenehmen Geschmack annimmt. Dem Käsegeschmack entsprechend müssen die Teige bei ihrer Zusammenstellung durch genügenden Zusatz von Salz, Paprika beziehungsweise Cayennepfeffer scharf und pikant gehalten werden. Die Käsebackwerke sind vorteilhaft ohne Serviette und Papier zu servieren, da sie von diesen leicht unangenehmen Geschmack anziehen. Am geeignetsten zum Anrichten des Gebäcks sind ovale porzellanene Assietten.

Sehr beliebt sind die Käse-Fours, welche eine Errungenschaft der Neuzeit sind. Dieses sehr für das Auge anregende Gebäck muß den süßen Petits fours ähnlich zubereitet werden und sind darin viele Variationen zu schaffen, von denen einige am Schluß dieses Teils folgen.

1029. Amerikanische Krusten.

Croûtes à l'américaine.

VIER Zentimeter breit, 7 Zentimeter lang und 8 Millimeter stark gehaltene Schnitte von englischem Weißbrot werden in Butter gelblich gebraten. Außerdem werden 125 Gramm Ziegenkäse kleinwürfIig geschnitten und mit 3 Eßlöffeln voll Porterbier und 6 Eßlöffeln voll saurer dicker Schlagsahne unter Zusatz von etwas gewöhnlichem Pfeffer, Salz und einer kleinen Prise Cayennepfeffer auf Feuer eingedickt. Mit dieser kalt gewordenen Masse werden die Krusten dick bestrichen, kurz vor dem Anrichten in einem heißen Ofen schnell überröstet und dann heiß zur Tafel gegeben.

1030. Englische Krusten (Welsh rarebit).

Croûtes à la welsh rarebit.

HUNDERT Gramm geriebener Chester- und 100 Gramm geriebener Schweizerkäse werden mit 50 Gramm Butter, dem Gelben von 5 Eiern, etwas Salz, gewöhnlichem Pfeffer, Paprika und je einer kleinen Prise Muskatnuß und Cayennepfeffer schaumig gerührt. Diese Masse wird auf geröstete Brotscheiben stark aufgetragen und mit Butter beträufelt, worauf die noch mit Salz und Paprika bestäubten Krusten in einem ziemlich heißen Ofen etwa 10 Minuten lang gebacken und dann sofort zur Tafel gegeben werden.

1031. Chesterbrötchen.

Petits pains de Chester.

HIERZU werden kleine runde Briochebrötchen mit scharfer Kruste gebacken, deren Krume nach dem Erkalten und nachdem zuvor ein runder Deckel oben ausgeschnitten ist, entfernt wird. Gleichzeitig werden 125 Gramm geriebener Chesterkäse unter Zusatz von etwas Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker mit $^{1}/_{4}$ Liter dicker saurer Schlagsahne schaumig gerührt. Mit dieser Masse sind die ausgehöhlten Briochebrötchen zu füllen, die dann nach Auflegen des Deckels heiß zur Tafel gegeben werden.

1032. Chesterkrusten.

Croûtes de Chester.

VON englischem Weißbrot werden kleine, 4 Zentimeter breite, 7 Zentimeter lange und 8 Millimeter starke Scheiben geschnitten, welche zu rösten, mit Butter zu bestreichen und mit einer gleichgroßen Scheibe

Chesterkäse zu belegen sind. Diese noch mit Salz und Paprika bestäubten Krusten werden kurz vor dem Anrichten in einem sehr heißen Ofen schnell überröstet und dann sofort auf die Tafel gebracht.

1033. Chesterkuchen.

Petits gâteaux de Chester.

VON einer aus Chesterstangenteig 3 Millimeter stark ausgerollten Platte werden etwa 6 Zentimeter lange ovale Blättchen ausgestochen, die auf einem Bleche in einem mittelheißen Ofen hell zu backen sind. Währenddessen werden 100 Gramm geriebener Chesterkäse mit etwas Salz, Paprika, einem Stückchen Butter in der Größe einer Wallnuß und einem Eßlöffel voll Schlagsahne klar gerührt. Mit dieser Masse sind die ovalen, krösch gebackenen Blättchen stark zu bestreichen und, zu zweien zusammengesetzt, heiß zur Tafel zu geben.

1034. Chesterstangen.

Bâtons de Chester.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, 100 Gramm geriebener Parmesankäse und 100 Gramm geriebener Chesterkäse sind unter Zusatz von etwas Salz, Pfeffer, Paprika und je einer Prise Muskatnuß und Zucker zu einem Teige zusammenzuarbeiten, der zunächst zum Ruhen etwa eine Stunde kaltgelegt werden muß. Hierauf wird derselbe etwa 4 Millimeter stark ausgerollt und in ein Zentimeter breite und 10 Zentimeter lange Streifen geschnitten, die auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech in einem mittelheißen Ofen hell und trocken gebacken und dann ebenfalls noch heiß zur Tafel gegeben werden.

1035. Käse-Auflauf.

Soufflée de parmesan.

HUNDERT Gramm Butter und 50 Gramm Mehl werden mit $1/2$ Liter Sahne klargerührt und auf Feuer angekocht, worauf 100 Gramm geriebener Parmesan- und 100 Gramm geriebener Schweizerkäse unterzurühren sind. Nachdem das Ganze einmal aufgekocht ist, wird unter die vom Feuer zurückgenommene Masse noch das Gelbe von 5 Eiern klar gearbeitet und dieselbe dann zur weiteren Abkühlung beiseite gestellt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten ist schließlich das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 5 Eiern unter die Masse zu ziehen und diese selbst in einer leicht mit Butter ausgestrichenen Kasserolle oder Assiette

auf einem Wasserplafond in einem ziemlich heißen Ofen 10—15 Minuten lang so zu backen, daß der Kern noch weich bleibt. Das Backen der Masse kann auch in kleinen porzellanenen Kästchen erfolgen, die etwa 5 Minuten lang in einen heißen Ofen zu setzen sind. Der Auflauf wird in beiden Fällen unmittelbar nach Herausnahme aus dem Ofen zur Tafel gegeben.

1036. Käse-Bälle.

Boulles de fromage.

JE 100 Gramm geriebener Parmesankäse und geriebenes Weißbrot werden mit 80 Gramm Butter, dem Gelben von 2 Eiern, etwas Salz und Paprika zu einem Teig zusammengearbeitet. Von diesem sind kleine Bälle zu drehen, in Ei und geriebenem Weißbrot zu panieren und dann in heißem Fett goldgelb zu backen.

1037. Käse-Becher.

Petits caisses au fromage.

JE 50 Gramm kleinwürflig geschnittener Parmesan- und Schweizerkäse werden mit 1/4 Liter saurer Schlagsahne, dem Gelben von 4 Eiern und einem nußgroßen Stück Butter unter Zusatz von etwas Pfeffer, Paprika, Salz und einer Prise Zucker auf Feuer zu einer Creme eingedickt, unter welche nach einiger Abkühlung das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern zu ziehen ist Diese Masse wird in kleinen, mit Butter ausgestrichenen porzellanenen Kästchen in einem heißen Ofen 4 bis 5 Minuten lang gebacken und dann sofort auf die Tafel gebracht.

1038. Käse-Creme (zum Füllen).

Crème au fromage.

DAS Gelbe von 5 Eiern wird mit 3/10 Liter Sahne und 10 Gramm Mehl klargerührt und unter Zusatz von 100 Gramm kleinwürflig geschnittenem Schweizerkäse (je nach Wunsch kann auch ein anderer Käse verwendet werden), etwas Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker auf gelindem Feuer zu einer Creme einzudicken, wobei ein Kochen zu vermeiden ist.

1039. Käse-Hohlhippen.

Cannelons au fromage.

ÜBER ganz dünne Cannelonhölzer gebackene Blätterteigrollen werden mit einer beliebigen Käsecreme gefüllt, indem etwas zu festem Schnee geschlagenes Eiweiß gemengt ist.

1040. Käse-Kästchen.

Caisses au fromage.

FÜNFZIG Gramm Butter, 100 Gramm geriebener Schweizerkäse und 1/4 Liter Sahne werden in einer Kasserolle auf Feuer geschmolzen und dann mit dem Gelben von 3 Eiern, etwas Salz und Cayenne klar gerührt. Diese in kleinen Porzellankästchen zu füllende Masse wird in einem ziemlich heißen Ofen von oben gebräunt und sofort serviert.

1041. Käse-Krapfen.

Beignets soufflées de parmesan.

VON einer Windbeutelmasse, der etwas geriebener Parmesankäse beizumischen ist, werden Kugeln in der Größe einer Haselnuß geformt, die in heißem Fett goldgelb und krösch zu backen sind. Kurz vor dem Anrichten werden diese Krapfen an der Seite etwas geöffnet und mit einer Käsecreme gefüllt, worauf sie noch heiß zur Tafel gegeben werden.

1042. Käse-Kruspeln.

Beignets au fromage.

IN einer Kasserolle werden 4 Eier und das Gelbe von 8 Eiern mit 200 Gramm Mehl, je 1/8 Liter Milch und saurer Sahne klar gerührt und unter Zusatz von 80 Gramm Butter, etwas Salz, Pfeffer und Paprika sowie 50 Gramm geriebenem Parmesankäse auf Feuer zu einer festen Creme abgeröstet. Nachdem unter dieselbe noch 200 Gramm kleinwürflig geschnittener Schweizerkäse gezogen sind, wird die Masse 1 1/2 Zentimeter stark auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufgetragen, worauf nach dem Erkalten aus derselben talergroße Stücke ausgestochen werden, die in Ei und in geriebenem Weißbrot zu wälzen und dann in heißem Fett schnell auszubacken sind. Diese Käsekruspeln werden ebenfalls heiß zur Tafel gegeben.

1043. Käse-Locken.

Copeaux de fromage.

JE 50 Gramm geriebener Parmesankäse und Mehl werden mit Eiern und Zusatz von etwas Salz, Pfeffer und Muskat so weich angerührt, daß die Masse streichbar wird. Von dieser sind mittelst eines Messers oder durch eine Schablone auf ein gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech ganz dünne Streifen zu streichen, die in einem heißen Ofen zu backen und noch warm zu einer Locke zu drehen sind.

1044. Käse-Lunetten.

Lunettes au fromage.

HUNDERT Gramm Butter werden mit dem Gelben von 6 Eiern schaumig gerührt, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern und 80 Gramm geriebenem Parmesankäse vermischt und dann mit 120 Gramm Mehl, etwas Salz und Cayennepfeffer klar gezogen. Die Masse ist brillenartig auf leicht gebutterte und mit Mehl bestäubte Bleche zu setzen, mit geriebenem Käse zu bestreuen und dann heiß zu backen und sofort zu servieren.

1045. Käse-Maultaschen.

Talmouses.

EIN dünn ausgerollter Halbblätterteig wird in viereckige Stücke geschnitten, die mit Ei zu bestreichen und mit einem Teil der unter No. 1052 angegebenen Käsewindbeutelmasse in Größe einer kleinen Wallnuß zu belegen sind. Über diesen wird der Blätterteig wie zu Maultaschen zusammengeschlagen und so in einem mittelheißen Ofen gebacken. Unmittelbar nach Herausnahme aus dem Ofen sind die Stücke aufzuschneiden und mit einer Käsecreme nach No. 1038 zu füllen und heiß zur Tafel zu geben.

1046. Käse-Risoletten.

Risols au fromage.

HIERZU wird etwas Käsecreme mit beliebigem geriebenen Käse verdickt, daß Kügelchen davon geformt werden können. Diese sind mit ganz dünn ausgerolltem Nudelteig zu umhüllen, in Ei und geriebenem Weißbrot zu panieren und dann in heißem Fett goldgelb zu backen.

1047. Käse-Rollen.

Cannelons au parmesan.

DREISSIG Gramm zu Sahne gerührte Butter werden mit 60 Gramm geriebenem Parmesankäse, dem Gelben von 2 Eiern, etwas Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Muskatnuß vermischt und mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 2 Eiern klar gezogen. Außerdem werden von papierdünn ausgerolltem Blätterteig Stücke von der Größe einer Spielkarte geschnitten, die mit Ei bestrichen und je mit einer 1 Zentimeter starken Walze von der erkalteten Masse belegt

werden. Um diese Walze wird der Teig gerollt und an den Enden zum Abschluß festgedrückt. Die Rollen werden dann mit genügendem Abstand voneinander auf einem Blech in einem ziemlich heißen Ofen schnell gebacken und sogleich zur Tafel gegeben.

1048. Käse-Schnitte.

Coupes au fromage.

EINE Eierkuchenmasse von 120 Gramm Mehl, je 80 Gramm Parmesan- und Chesterkäse, 6 Eiern, etwas Salz und Pfeffer und $^{1}/_{2}$ Liter Milch wird zu ganz dünnen Eierkuchen gebacken, die mit Käsecreme bestrichen, fest zusammengerollt, in schräge Stücke zerschnitten und heiß serviert werden.

1049. Italienischer Parmesankuchen.

Fondus au parmesan.

DREISSIG Gramm Butter werden mit 30 Gramm Mehl geschwitzt, mit $^{1}/_{4}$ Liter Milch und etwas Sahne, Pfeffer und Salz klar gearbeitet und auf Feuer abgeröstet. Dann sind 3 Eigelbe und 60 Gramm Parmesankäse zuzusetzen und, nachdem alles nochmal auf Feuer heiß geworden ist, wird die Masse auf ein gebuttertes Blech 1 Zentimeter stark ausgebreitet und, mit Butter bestrichen, zum Erkalten gestellt. Aus dieser Platte werden kleine runde Scheiben gestochen, die mit Ei und Semmel paniert und in heißem Fett ausgebacken werden.

1050. Käse-Stangen.

Paille de parmesan.

HUNDERTZWANZIG Gramm Mehl, 100 Gramm geriebener Parmesankäse, 90 Gramm Butter, 4 Eßlöffel voll dicker saurer Schlagsahne, etwas Salz, Paprika, gewöhnlichen und Cayennepfeffer und je eine Prise Muskatnuß und Zucker werden zu einem Teig leicht zusammen gearbeitet, ohne daß dieser dabei stark gerieben wird. Der auf Eis vollständig durchgekühlte Teig ist in der Stärke eines Messerrückens auszurollen und in 1 Zentimeter breite und 10 Zentimeter lange Streifen zu schneiden, welche spiralförmig auf mit Butter bestrichenen Blechen in einem nicht zu heißen Ofen hellbraun und krösch gebacken werden. Auch diese Käsestangen sind noch heiß zur Tafel zu geben.

1051. Käse-Tarteletten.

Tartelettes au fromage.

VON einem feinen Pastetenteig dünne blind gebackene Tarteletten werden mit einer Käseauflaufmasse gefüllt, der im heißen Ofen schnell Farbe zu geben ist.

1052. Käse-Windbeutel.

Ramequins.

EINE Windbeutelmasse von 150 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1/4 Liter Milch sowie 3 Eßlöffeln voll Sahne, 10 Gramm Zucker und 4 Eiern, unter welche schließlich noch je 50 Gramm Butter, geriebener Parmesan- und kleinwürflig geschnittener Schweizerkäse untergearbeitet sind, wird zu nußgroßen Häufchen geformt, die auf leicht gebutterte und mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt werden. Die noch mit geriebenem Parmesankäse zu bestreuenden und in einem mittelheißen Ofen zu backenden Windbeutel werden nach dem Backen etwas aufgeschnitten, mit einer Käsecreme wie Schweizer-Brötchen gefüllt und dann heiß zur Tafel gegeben.

1053. Kleine Schweizer-Babas.

Petits babas à la suisse.

VON 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 5 Eiern, 15 Gramm Hefe und Milch sowie je einer Prise Salz und Zucker ist ein zarter Babateig anzurichten, der an einen warmen Ort zum Aufgehen zu stellen ist. Gleichzeitig werden 250 Gramm Schweizerkäse kleinwürflig geschnitten und mit etwas Salz, Paprika, Pfeffer und Muskatnuß unter den aufgegangenen Teig gearbeitet. Dieser wird dann in kleine mit Butter ausgestrichene Dariolbecher zur Hälfte gefüllt und nach dem Aufgehen bis zum Rande in einem mittelheißen Ofen hellbraun, aber im Kern weich bleibend gar gebacken. Diese Kuchen müssen unmittelbar aus dem Ofen heraus heiß zur Tafel gegeben werden.

1054. Schweizer-Brötchen.

Petits pains à la suisse.

VON feinem Briocheteig werden kleine längliche Brötchen geformt, die nach dem Aufgehen in einem ziemlich heißen Ofen trocken ausgebacken werden. Währenddessen sind 100 Gramm kleinwürflig geschnittener Schweizerkäse mit 1/4 Liter Schlagsahne, dem Gelben von

5 Eiern sowie etwas Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker auf gelindem Feuer zu einer Creme einzudicken, wobei die Masse aber nicht zum Kochen kommen darf. Mit dieser Creme sind die erkalteten und zuvor von der Krume befreiten Brötchen heiß zu füllen und sofort zur Tafel zu geben.

1055. Schweizer Krusten.

Croûtes de gruyère.

DIE Krusten sind unter entsprechender Verwendung von Schweizerkäse gleich den Chesterkrusten herzurichten und zu servieren.

1056. Schweizer Krausen.

Bâtons au gruyère.

HUNDERTZWANZIG Gramm Butter werden nach und nach mit dem Gelben von 3 Eiern schaumig gerührt und dann unter Zusatz von 120 Gramm geriebenem Schweizerkäse, etwas Salz und Cayenne sowie 150 Gramm Mehl und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern klar gezogen. Hiervon sind 10 Zentimeter lange Stangen mittelst einer Sterntülle auf leicht gebutterte Bleche zu formen und dann ziemlich heiß zu backen.

1057. Schweizer Schnitte.

Coupes au gruyère.

VON gebackenem Savarinkuchen werden dünne runde Scheiben ausgestochen, mit einer Schweizerkäsemasse zusammengesetzt und dann mit geklärter Butter in der Pfanne schnell von beiden Seiten geröstet.

1058. Schweizer Torte.

Tourte de gruyère.

VON einem feinen Hefeteig ist in einem mit Butter bestrichenen Blechring von der Größe eines Tellers eine dünne Platte mit Rand zu formen. Gleichzeitig sind 125 Gramm Schweizerkäse in kleine Scheiben zu schneiden, die in einer Kasserolle mit 1/4 Liter Sahne übergossen, auf Feuer langsam, bis sie weich sind, erwärmt werden und dann unter allmählichem Zusatz von 2 ganzen Eiern durchgearbeitet und mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika abgeschmeckt werden. Diese Masse wird in dem Randboden bei starker Unterhitze gebacken und ebenfalls gleich noch warm zur Tafel gegeben.

1059. Yorkshire-Krusten.

Croûtes de Yorkshire.

ZWEIHUNDERT Gramm kleinwürflig geschnittener Schweizerkäse werden mit 6 Eßlöffeln voll saurer Schlagsahne und 4 Eßlöffeln voll Ale-Bier unter Zusatz von etwas Salz, gewöhnlichem und Cayennepfeffer auf gelindem Feuer eingedickt. Mit dieser erkalteten Masse werden nicht zu dünn gehaltene und in Butter gebratene Schwarzbrotscheiben stark bestrichen, die dann kurz vor dem Anrichten in einem sehr heißen Ofen schnell zu überrösten und so zur Tafel zu bringen sind.

1060. Käse-Fours.

Petits fours au fromage.

DIESE kleinen Käsegebäcke, welche in der Gestalt und dem Aussehen dem süßen Petits fours gleichen, werden zumeist bei allen feinen Diners und Soupers als Käseplatte gereicht. Da diese aus verschiedenen Zusammensetzungen bestehen, folgen hier einige Grundmassen.

1061. Biskuit zu Käsegebäck.

DAS Weiße von 9 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen, mit dem Gelben von 6 Eiern gut gemischt und unter Zusatz von 100 Gramm Mehl, dem etwas Salz und eine Prise Paprika beizumischen ist, klar gezogen.

1062. Käse-Mürbeteig.

JE 50 Gramm geriebenen Chester- und Parmesankäse, 125 Gramm Butter, 150 Gramm Mehl, etwas Salz und Paprika werden zu einem glatten Teig zusammen gearbeitet und auf Eis gelegt.

1063. Käse-Füllung.

DAS Gelbe von 5 Eiern, 30 Gramm Butter, $^1/_8$ Liter dicke Sahne und eine Messerspitze Kartoffelmehl werden mit 100 Gramm Schweizer-, Chester-, Parmesan- oder anderem Käse, je nach Wunsch, auf Feuer zu einer zarten Creme abgerührt und dann mit einer Prise Zucker, etwas Paprika und Pfeffer abgeschmeckt.

1064. Imperials.

AUS dünn ausgerolltem Käse-Mürbeteig werden kleine Rauten ausgestochen, krösch gebacken und zu zweien mit einer Käsefüllung zusammengesetzt. Diese kleinen Kuchen werden mit gleicher Masse dünn überzogen und in fein geriebenem Hamburger Brot gewälzt. Obenauf ist ein kleiner Schnörkel von Chesterkäse mit Butter feingeriebener Masse mittelst einer kleinen Sterntülle zu spritzen.

1065. Royals.

IN gleicher Weise wie die Imperials werden kleine runde Kuchen zusammengesetzt, mit Käsemasse überzogen und in geriebenem Pumpernickel gewälzt. Obenauf ist eine Rosette von mit Käse geriebener Butter mittelst einer Sterntülle zu setzen.

1066. Fondant-Butter.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Butter werden mit 50 Gramm Gervaiskäse verarbeitet, durch ein feines Sieb gestrichen und dann schaumig gerührt.

1067. Käse-Bouches.

KLEINE Biskuittupfen werden ausgehöhlt, mit einer Käsefüllung zusammengesetzt und mit Fondantbutter überzogen. Hierzu wird die Butter, ein Teil mattrosa, der zweite mattgrün und der dritte orange leicht gefärbt und dann so weich gemacht, daß die Bälle damit überzogen werden können. Diese werden, nachdem sie im Kühlschrank fest geworden sind, noch mit einem Schnörkel aus gleicher Butter versehen.

1068. Franchettes.

IN gleicher Weise wie die Bouches werden längliche Kuchen zusammengesetzt, mit weißer Fondantbutter überzogen und mit einer krausen Raute von dünn geschnittenem Pumpernickel belegt.

1069. Duchesses.

GANZ kleine hohle Blätterteigpasteten werden mit Käsemasse gefüllt und mit einem Stern von rosa gefärbter Fondantbutter garniert.

1070. Mignons.

GANZ kleine Petits fours Tarteletteformen werden mit Käsemürbeteig ausgelegt und blind gebacken. Die blinden Tarteletten werden mit Käsemasse gefüllt, mit einer kleinen Pumpernickelscheibe belegt und mit geriebener Chesterbutter mittelst Sterntülle umspritzt.

1071. Käse-Trüffeln.

GANZ kleine gebackene Windbeutel werden mit Käsemasse gefüllt und überzogen und dann in geriebenem Pumpernickel gewälzt.

1072. Maritimes.

KLEINE Schiffchenformen werden mit Käse-Mürbeteig ausgelegt und blind gebacken. Diese Schiffchen sind mit einer rosa gefärbten Käsebutter mittelst einer kleinen Sterntülle kraus zu umspritzen, mit Chesterkäsefüllung hoch heraus zu garnieren und mit einer aufrecht stehenden Pistazie zu bestecken.

1073. Ochsenaugen.

MIT Butter glatt geriebener Chesterkäse wird in Form von Punkten in Größe eines Zehnpfennigstücks in ein flaches Plafond gespritzt. In diese Punkte wird ein kleinerer Punkt von Trüffel gesetzt, worauf das Plafond kalt zu stellen ist. Nachdem wird das Ganze mit einem Fleischgallert stark überzogen und dann auf entsprechend große gebackene Platten von Käse-Mürbeteig gesetzt.

1074. Käse-Kleinigkeiten.

Mingardises.

HIERZU werden aus einem dünn ausgerollten Käse-Mürbeteig kleine runde Platten, Rauten und viereckige Stücke geschnitten, die krösch und hell zu backen sind. Nun werden drei verschiedene Käsesorten mit Butter fein gerieben, von denen die eine ein wenig rosa, die andere grünlich und die dritte orange zu färben ist. Mit diesen Massen werden die gebackenen Platten sauber hoch garniert und dann jede in ihrer Farbe mit einer Fondantbutter überzogen. Alsdann sind die grünen mit einer halben Pistazie, die orangenen mit einem Pumpernickelstreifen und die rosa gefärbten mit einem Kirschenfilet zu belegen.

Für Küchenzwecke.

1075. Deutscher Ausbackteig.

Pâte à frire l'allemande.

IN einer Schüssel ist etwas Hefe mit warmem Wasser klar zu arbeiten und darauf unter Zusatz von Mehl und einigen Löffeln Olivenöl zu einem dickflüssigen Teig zu rühren. Dieser kann nach dem Aufgehen zu einigen Kruspelnarten sowie zum Fischausbacken u. a. m. verwendet werden, da er sich lange im gebackenen Zustande knusprig hält.

1076. Gewöhnlicher Ausbackteig.

Pâte à frire ordinair.

SECHS Eßlöffel voll Mehl werden mit dem Weißen von 8 Eiern, $^{2}/_{10}$ Liter Weißbier und 1 Eßlöffel voll Weißbierhefe klar gemacht und darauf mit 2 Eßlöffeln voll Olivenöl verrührt. Vor dem Gebrauch des Teiges wird noch das zu Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern unter denselben gezogen.

1077. Italienischer Ausbackteig.

Pâte à frire à l'italienne.

VON 6 ganzen Eiern, 2 Eßlöffeln voll Weißwein, $^{1}/_{10}$ Liter Olivenöl, 60 Gramm Mehl und etwas Salz ist ein dünnflüssiger Teig anzurühren, der zum Gebrauch etwa 15 Minuten lang schaumig zu schlagen ist.

1078. Blätterteig mit Rindernierenfett.

Pâte feuilletée à la graisse de boeuf.

DIE Herrichtung dieses Teiges ist gleich des Butterblätterteiges, nur daß statt der Butter Rindernierenfett Verwendung findet, das in Milch ausgelassen und nach dem Erkalten in einem nassen Leinentuch recht zähe zu arbeiten ist. Auf je 500 Gramm Mehl sind etwa 400 Gramm Rinderfett zu verwenden.

1079. Croustadenteig.

Pâte pour croustades.

VON 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, dem Gelben von 4 Eiern und etwas Wasser ist ein fester Teig klar zu arbeiten, der einige Zeit auf Eis zu bringen ist, bevor er zum Auslegen von Pastetenformen, Timbals u. dgl. m. benutzt werden kann.

1080. Englischer Bordürenteig.

Pâte anglais pour bordures.

DREIHUNDERT Gramm gesiebtes Mehl, die zur Bordüre einer Schüssel durchschnittlich ausreichend sein werden, sind recht heiß unter Zusatz von 5 Gramm Fett mit kochendem Wasser zu brühen und zu einem festen Teig so lange zu verarbeiten, bis derselbe erkaltet und glatt ist. Dieser Teig wird, nachdem er einige Zeit und zwar zur besseren Bearbeitung luftabgeschlossen geruht hat, zu Bordüren usw. verwendet.

1081. Englischer süßer Bordürenteig.

Pâte anglais doux pour bordures.

VON 500 Gramm Mehl und 150 Gramm Staubzucker ist unter Zusatz von etwas Wasser ein fester Teig zu arbeiten, der ebenfalls erst ruhen muß, bevor er auf den Schüsseln zu den gewünschten Bordüren usw. geformt wird. Die letzteren müssen an einem warmen Ort getrocknet werden.

1082. Nudelteig.

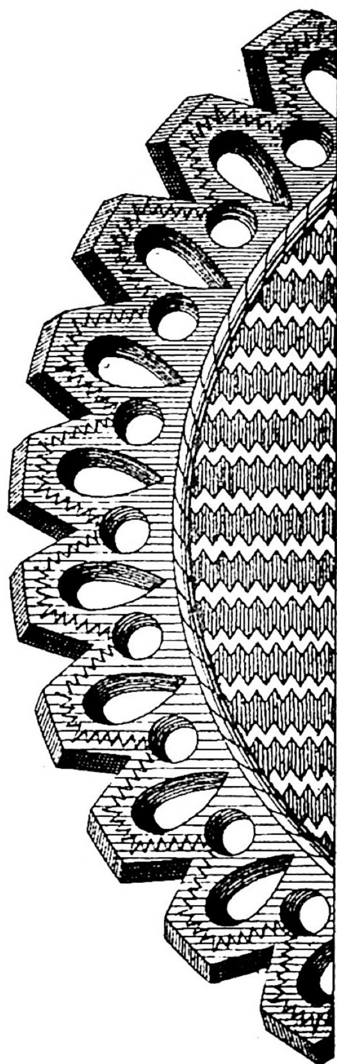
Pâte à nouille.

AUF einen Tisch wird etwas Mehl gesiebt, in dessen Mitte eine Höhlung gemacht wird, in welcher einige Eier mit etwas Salz klar geschlagen werden, worauf das Ganze zu einem festen Teig verarbeitet wird. Nachdem derselbe einige Zeit geruht hat, ist er recht dünn auszurollen und, sobald die Platten übergetrocknet sind, zu feinen Nudeln, Fladen oder sonstigen im Küchengebrauch verwendeten Formen zu schneiden.

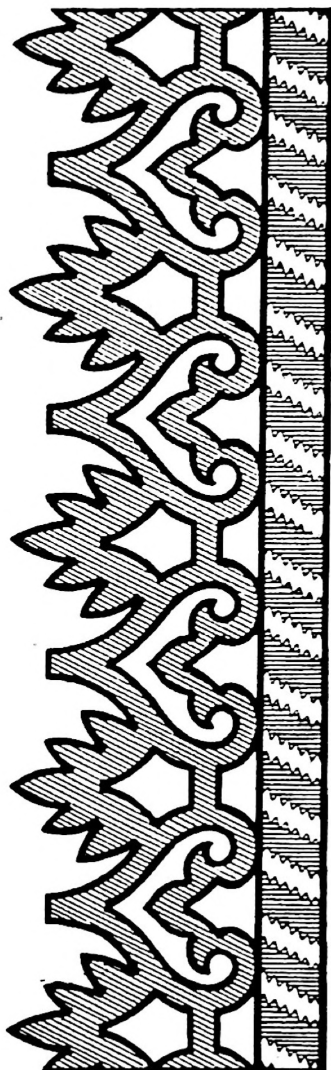
1083. Nudelteig mit Zucker.

Pâte à nouille au sucrée.

VON 500 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, dem Gelben von 6 Eiern und 2 ganzen Eiern ist ein fester Teig klar zu arbeiten, der wieder an einem kühlen Ort ruhen muß. Derselbe wird vorzugsweise zum Garnieren von Timbalformen verwendet, wobei die letzteren aber zuvor mit Butter ausgestrichen werden müssen und dann erst mit den aus dem gerollten Teig ausgestochenen Blättern, Rauten oder Punkten garniert werden.



No. 1086. Englische Brandteig-Bordüre.



No. 1087. Nudelteig-Bordüre.

1084. Pastetenteig.

Pâte pour pâtés froids.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl werden auf den Tisch gesiebt und mit 300 Gramm gleichmäßig weichgedrückter, kalter Butter klar gearbeitet und dann mit dem Gelben von 2 Eiern, etwas Salz und Wasser zu einem ziemlich festen und glatten Teig hergerichtet. Auch dieser Teig muß zunächst einige Zeit auf Eis der besseren beziehungsweise leichteren Verarbeitung wegen gelegt werden.

1085. Ravioliteig.

Pâte à ravioles.

FÜNFHUNDERT Gramm Mehl sind mit 100 Gramm Butter unter Zusatz von einem Ei, dem Gelben von 4 Eiern sowie etwas Salz und Wasser zu einem ziemlich festen Teig zu verarbeiten, der bis zu seiner Verwendung auf Eis zu legen ist.

1086. Englische Brandteig-Bordüre.

Bordure de pâte anglais.

(Mit Abbildung.)

VON einem nach No. 1080 hergestellten festen Teig ist eine 6 bis 7 Millimeter starke Platte auszurollen, aus welcher der Zeichnung entsprechend beliebig kleinere Platten ausgeschnitten werden, die mittelst passender Ausstecher auszuzacken beziehungsweise auszustechen sind, während die stehengebliebenen Flächen mittelst eines Kneifeisens noch bunt gekniffen werden. Diese Teigbordüren werden auf einem Blech in einem ziemlich heißen Ofen etwas abgesteift, nach Herausnahme aus dem Ofen aber sofort aufrecht gestellt, wobei ihnen die nötige Schüsselrundung und etwas geschweifte Form gegeben wird. Die mit Ei zu bestreichenden und mit dem Blech auf ein mit Wasser teilweise gefülltes Plafond zu setzenden Bordüren werden in einem heißen Ofen nur von oben wie Marzipan zu goldgelber Farbe flüchtig abgebacken.

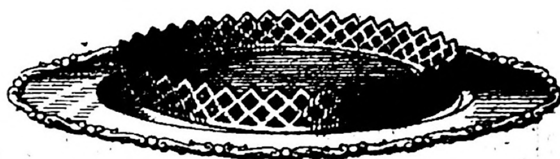
1087. Nudelteig-Bordüre.

Bordure de pâte à nouille.

(Mit Abbildung.)

DAS Gelbe von 3—4 Eiern ist mit einer entsprechenden Menge Mehl zu einem recht festen Nudelteig anzurichten, der einige Zeit luftabgeschlossen zum leichteren Bearbeiten kalt gestellt werden muß. Dieser

Küchen-Backwerke.



No. 1088. Schüsselbordüre von Nudelteig.



No. 1089. Schüsselbordüre von englischem Brandteig.



No. 1090. Timbale-Hülle.

Teig ist so lang und breit, wie die Bordüre werden soll, etwa 3 bis 4 Millimeter stark auszurollen, worauf nach der Zeichnung mittelst kleiner Ausstecher die Bordüre mit durchbrochenen Figuren ausgestochen wird.

1088. Schüsselbordüre von Nudelteig.

Bordure de pâte à nouille sur plâte.

(Mit Abbildung.)

DIE unter No. 1087 gefertigte Bordüre ist mittelst Klebestoffs aus Eigelb und Mehl in der gewünschten Rundung auf eine Schüssel zu setzen, wobei ihr nach nebenstehender Zeichnung eine etwas geschweifte Form zu geben ist. Auf die regelmäßige Ausführung hierbei muß besonderer Wert gelegt werden, da von dieser die Wirkung der Bordüre als Garnitur abhängt. Das Trocknen der Bordüre in freier Luft genügt zur erforderlichen Haltbarkeit.

1089. Schüsselbordüre von englischem Brandteig.

Bordure de pâte anglais sur plâte.

(Mit Abbildung.)

DIE unter No. 1086 hergestellte und abgebackene Bordüre ist noch im heißen Zustande mittelst Klebestoffs aus Eiweiß und Mehl nach nebenstehender Zeichnung auf eine Schüssel zu setzen, wobei ihr die fehlende Schweifung und Biegung zu geben ist.

1090. Timbale-Hülle.

Timbale.

(Mit Abbildung.)

VON einem Croustadenteig nach No. 1079 ist eine Kuppelform 5 Millimeter stark auszulegen, worauf der Teig am Boden mit einem runden Ausstecher von 10 Zentimeter Durchmesser einzuschneiden und die ganze innere Teigfläche dann mit Butter zu bestreichen ist. Nachdem die Form mit Backerbsen gefüllt und oben mit einer mit der Seitenwandung zu verbindenden Teigplatte abgeschlossen ist, in der ein kleines Loch zum Dampfabzug vorzusehen ist, wird die Timbale in einem mittelheißen Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird der eingeschnittene Deckel abgenommen und die Timbale, nachdem die Erbsen ausgeschüttet sind, mit Ei bestrichen und dann am oberen und unteren Rande mit einem 2 Zentimeter breiten und 5 Millimeter starken Teigband sowie zwischen diesen Bändern mit einer Blätterguirlande aus demselben Teig belegt. Die

Bänder werden nach Zeichnung mittelst eines Kneifeisens recht gleichmäßig doppelreihig, die Blätter der Guirlande dagegen rippenartig eingedrückt. Die so garnierte Timbale wird darauf ganz mit Eigelb bestrichen und ihre Garnitur darauf in einem ziemlich heißen Ofen goldgelb angebacken.

1091. Nest-Croustade.

Nid de pâte anglais.

DIE Croustade erhält die Form eines Nestes und wird zum Servieren von Fasaneneiern usw. verwendet. Dieselbe ist schüsselartig etwa 17 Zentimeter im Durchmesser groß zu backen und dann auf einen gleichgroßen Holzklotz zu kleben, worauf beide mit dünn ausgerolltem, mit Zuckerkouleur gefärbtem Bordürenteig (No. 1080) derart belegt wird, daß sie zusammen die Urform eines Nestes bilden. Von demselben Bordürenteig gewalzte, etwa federkielstarke Nudeln werden nun mittelst geschlagenem und braun gefärbtem Eies kreuz und quer an dieses Nestgestell angesetzt, sodaß ein Nest wie aus Reisern gebildet erscheint. Dasselbe wird nach dem Trocknen nochmals mit bräunlich gefärbtem Ei bestrichen und diesem im Ofen eine leichte braune Backfarbe gegeben.

1092. Reichenhaller Spätzle.

„Spätzle“ de Reichenhall.

VON 500 Gramm Mehl, 3 Eiern und einer Prise Salz ist mit Wasser ein zäher Teig anzurichten, der auf ein Brett zu schütten ist, auf welchem von demselben mittelst eines Messers kleine längliche Teilchen in Größe eines Suppenklößchens abgetrennt und direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geworfen werden. Diese gar gewordenen Spätzle können zu beliebigen Küchenzwecken Verwendung finden.

1093. Yorkshire-Pudding.

Pouding de Yorkshire.

HUNDERTACHTZIG Gramm mit $^3/_{10}$ Liter Wasser klar gerührtes Mehl werden mit 4 ganzen Eiern, dem Gelben von 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß durchgearbeitet und, ohne daß die Masse durch ein Sieb gegossen wird, in einem flachen Pfafond mit sehr heißem Rinderfett, oder besser noch mit Fett von frisch gebratenem Roastbeef selbst, in einem ziemlich heißen Ofen von beiden Seiten goldgelb und krösch gebacken. Die im Ofen hoch aufgehende Masse ist so zeitig anzurühren, daß sie

kurz vor dem Anrichten fertig gebacken ist. Zu dem letzteren wird der Pudding dann in Stücke geschnitten und als Beilage zum warmen Roastbeef gereicht.

1094. Gries-Blinis.

Blinis de semoule.

HUNDERT Gramm grober Gries werden mit 100 Gramm Butter in $^1/_2$ Liter Milch zu einem dicken Brei gekocht und darauf mit dem Gelben von 8 Eiern, etwas Salz und geriebener Muskatnuß sowie 3 Eßlöffeln voll dicker süßer Sahne verrührt. Kurz vor dem Backen, welches in derselben Weise wie unter No. 1096 geschieht, wird noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern unter die Masse klar gezogen.

1095. Hefe-Blinis.

Blinis à la levure.

HUNDERT Gramm Mehl werden mit 15 Gramm Hefe und etwas lauwarmer Milch zu einem weichen Hefestück angesetzt und nach dem Aufgehen mit weiteren 150 Gramm Mehl, dem Gelben von 4 Eiern sowie 2 ganzen Eiern, 80 Gramm weicher Butter und einer Prise Salz unter eventuellem Zusatz von lauwarmer Milch zu einem weichen Teig klar und locker geschlagen. Nachdem dieser Teig nochmals aufgegangen ist, werden aus ihm in gleicher Weise wie unter No. 1096 Blinis gebacken.

Dieselben können auch von Buchweizen-, Roggen- oder sonstigem Mehl hergerichtet werden; in Rußland ist es sogar gebräuchlich, geriebene Zwiebel unter den Teig zu mischen.

1096. Kartoffelmehl-Blinis.

Blinis de fecule de pommes de terre.

HUNDERTACHTZIG Gramm französisches Kartoffelmehl werden mit $^1/_4$ Liter Milch klar gemacht und bei langsamem Zugießen mit $^1/_2$ Liter kochender Sahne verrührt. Diese Mischung ist unter Zusatz von 120 Gramm Butter und einer Prise Salz bei immerwährendem Rühren leicht breiartig einzudicken, wobei die Masse nicht zum Kochen kommen darf, da sie dann zu fest wird und nicht mehr klar gearbeitet werden kann. Die vom Feuer zurückgezogene Masse wird mit dem Gelben von 12 Eiern verrührt sowie unter Zusatz einer Prise geriebener Muskatnuß mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 12 Eiern klar gezogen. Währenddessen sind eiserne Blinisformen auf der Maschinenplatte heiß zu machen,

mit geklärter Butter auszustreichen und darauf je mit einem Eßlöffel voll dieser Masse zu füllen. Sobald die Masse von der einen Seite langsam goldgelb gebacken ist, werden die Blinis umgedreht und so weit trocken gebacken, so daß sie nur noch nach der Mitte zu etwas weich bleiben. Dieser Teig kann auch, falls eiserne Formen nicht zur Verfügung stehen, auf leicht gebutterten Blechen in Platten gebacken werden, aus denen sofort nach der Herausnahme aus dem Ofen mittelst eines runden Ausstechers die Blinis geschnitten werden.

Dieselben finden als Beigabe zum Kaviar die häufigste Verwendung.

1097. Butter-Nockeln.

Gnoquies au beurre.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Butter werden an einer kühlen Stelle zu Sahne gearbeitet und unter allmählichem Zusatz des Gelben von 6 Eiern schaumig geschlagen, worauf nach etwa 20 Minuten langem weiteren Rühren 60 Gramm feingesiebtes Mehl klar untergezogen werden. Von dieser Masse werden mittelst eines Teelöffels direkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser hinein kleine Klößchen geformt, die solange langsam kochen müssen, bis sie gar geworden, d. h. bis sie durch und durch weißlich sind und keinen eigelben Kern mehr zeigen. Auch hier darf das Wasser nur sieden und auf keinen Fall aufwellen. Die Nockeln können zu Speisen und verschiedenen Suppen als Einlage verwendet werden.

1098. Gries-Nockeln.

Gnoquies de semoule.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Gries werden mit $^1/_2$ Liter Milch und 60 Gramm Butter auf Feuer trocken abgeröstet und nach kurzem Abkühlen mit 2 ganzen Eiern sowie dem Gelben von 4 Eiern klar gerührt. Von dieser Masse werden kleine Löffelklößchen geformt, die in kochendem und leicht gesalzenem Wasser gar zu machen sind und dann nach Belieben zu Speisen, Milch-, Obst- oder Fleischsuppen Verwendung finden können.

1099. Gratinierte Nockeln.

Gnoquies au gratin.

VON einer fertigen Windbeutelmasse, zu der 120 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, $^1/_4$ Liter Milch und 3 ganze Eier zu verwenden und zuletzt noch 60 Gramm geriebener Parmesankäse unterzuarbeiten sind, werden

mittelst eines Teelöffels kleine Klöße abgesteckt, die in kochendem, leicht gesalzenem Wasser wie Butternockeln gar zu machen sind. Die in einer flachen Assiette anzurichtenden Nockeln werden mit einer dicken weißen Sauce bedeckt, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit zerlassener Krebsbutter beträufelt. Hierauf sind die Nockeln in einem Ofen zu gratinieren und müssen durch und durch heiß geworden sein, damit sie recht mollös werden.

1100. Käse-Nockeln.

Gnoquies au fromage.

HUNDERTZWANZIG Gramm Butter werden mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat schaumig geschlagen, dann mit dem Gelben von 3 Eiern nach und nach verrührt und mit 60 Gramm Mehl, 30 Gramm geriebenem Parmesankäse und dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von einem Ei klar gezogen. Von dieser Masse hergerichtete und in kochendem Salzwasser gar gemachte Klöße werden in leicht gebutterten Assietten unter Zusatz von Parmesankäse und etwas Paprika geordnet und mit heißer brauner Butter übergossen.

1101. Kartoffel-Nockeln.

Gnoquies aux pommes de terre.

EIN halbes Kilo geschälte und in Salzwasser gar gekochte Kartoffeln werden trocken durch ein Sieb gestrichen und mit 30 Gramm Butter, 60 Gramm feinem Gries, etwas Salz, Pfeffer und Muskat auf Feuer leicht abgeröstet und dann mit dem Gelben von 2 Eiern und einem ganzen Ei klar gearbeitet. Von dieser Masse sind kleine Klöße oder auch Scheibchen herzurichten, die wie Käsenockeln weiter behandelt und angerichtet werden.

1102. Italienische Nockeln.

Gnoquies à l'Italienne.

VON einer aus $^1/_2$ Liter Milch, 120 Gramm feinem Gries, etwas Salz und Pfeffer und 2 Eigelben hergerichteten Brandteigmasse werden 3 Zentimeter große und 1 Zentimeter starke Quadrate geformt, in gebutterte Assietten geordnet, mit dicker Sahne übergossen und dann mit Parmesankäse überstreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gratiniert.

1103. Nudelgerichte.

GLEICH den Nockeln können auch Nudeln hergerichtet werden, die dann ihrer Zusammensetzung entsprechend zu benennen sind.

1104. Raviolis.

DIESE sind kleine gefüllte Teighalbmonde, die als Suppeneinlage Verwendung finden und auf folgende Weise hergerichtet werden:

Ravioliteig wird recht dünn ausgerollt, mit Ei bestrichen und dann mit ganz kleinen Häufchen von zugerichteter Füllung so in Reihen belegt, daß mindestens 2 Zentimeter Zwischenraum verbleibt. Nun ist der vorstehende Teig ganz über die Füllung zu schlagen und ohne Luft darunter zu behalten an diese und an den Teigrändern selbst gut anzudrücken. Mittelst eines Ausstechers werden die Halbmonde so ausgestochen, daß die Füllung wohl vollständig mit Teig umhüllt ist, doch aber darf nicht zuviel desselben am Rande stehen bleiben. Die fertigen Raviolis werden wie Nudeln in leicht gesalzenem kochenden Wasser gar gemacht und dann verwendet.

1105. Raviolisfüllung von Eiern.

DREI hart gekochte Eier werden fein gehackt und mit einem Eigelb, 40 Gramm Parmesankäse, 20 Gramm Butter, etwas Pfeffer und Salz sowie etwas fein gewiegter Sardelle klar gearbeitet.

1106. Raviolis mit Gemüsen.

HUNDERT Gramm abgewellter und trocken gelaufener Spinat werden fein gehackt und mit etwas Sardelle, Butter, Schalotten, Pfeffer und Salz sowie 2 Eigelben klar gearbeitet.

1107. Raviolis mit Kalbfleisch.

ZIRKA 100 Gramm Kalbfleischfarce werden mit einem Eigelb, etwas fein gehackten Schalotten, Champignons, Salz und Pfeffer sowie etwas Parmesankäse klar gearbeitet.

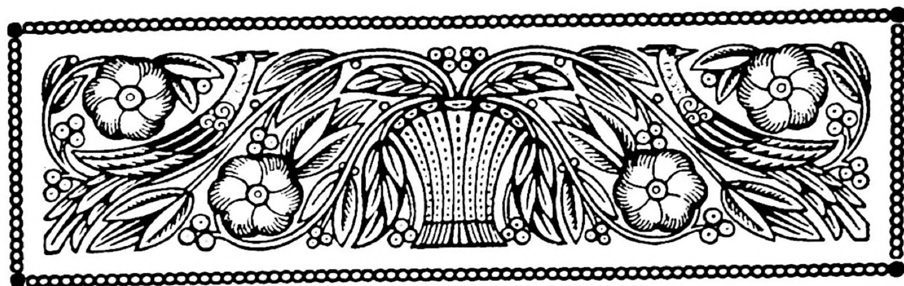
1108. Raviolis mit Kräutern.

ZU der Eierfüllung werden noch gehackte Kräuter verarbeitet, die aus Petersilie, Kerbel und etwas Schnittlauch bestehen.

1109. Raviolis mit Huhn.

HUNDERT Gramm weich gedämpftes und fein gehacktes Hühnerfleisch werden mit 2 Eigelben, etwas Schalotten, Champignons, Pfeffer und Salz sowie 50 Gramm geriebenem Parmesankäse unter Zusatz von etwas Hirnpüree klar gearbeitet.





VI. ABTEILUNG.

Pasteten, Vor- und Zwischengerichte.

Pâtés, hors d'œuvres et entrées.

Allgemeines.

DIESE Speisen können in diesem das Backwerk behandelnden Buche nur insoweit zur Besprechung gelangen, als die zu ihrer Herrichtung erforderlichen Teige in Frage kommen. Die Füllungen selbst sind daher nur im allgemeinen angedeutet. Pasteten werden nur in kleinen und großen Stücken kalt und warm hergerichtet, Vorgerichte dagegen, zu denen auch kleine Pasteten verwendet werden können, sind nur in kleinen Stücken warm anzurichten. Werden Pasteten als Zwischenspeisen (Entrées) benutzt, so müssen sie stets in Schüsselgröße gehalten werden. In diesem Falle muß die Hülle oder Hohlpastete (Vol-au-vent) vor der Füllung gebacken sein. Die kalt anzurichtenden Pasteten dagegen müssen mit geringen Ausnahmen mit der Füllung zusammen gebacken werden. Zu denselben kann ein ganz leicht gehaltener Fleischgallert in Saucièren besonders gereicht werden. Besteht auch in der Zusammenstellung der Teige selbst zu den Pasteten keine große Auswahl, so ist die Zusammensetzung der Füllungen doch recht verschieden, da zu ihnen alle Fleischarten benutzt werden können. Die Füllungen selbst müssen kräftig gehalten werden, da der Teig beim Backen mit diesen zusammen sowohl als auch, wenn die Füllung erst nachträglich in die fertige Hohlpastete gebracht wird, sehr viel anzieht und hierdurch der kräftige Geschmack der Füllung verliert. Die Pasteten, Vor- und Zwischengerichte werden in der Regel des besseren Haltes wegen auf mit Servietten und über

diesen mit ausgeschlagenem Papier belegten Schüsseln angerichtet. Es empfiehlt sich aber, bei warmen Pasteten, Vor- und Zwischengerichten Papier und Servietten möglichst zu vermeiden, da jene leicht von diesen Geschmack annehmen.

Als allgemeine Bestandteile der Füllungen kommen Saucen, Farce und Gratins in Betracht. Bei ersteren ist zu beachten, daß diese sehr kräftig gehalten werden müssen. Dies ist zu erreichen, indem dieselben recht verkocht werden. Sollte nun dazu wenig Zeit übrig sein, dann kann mit Tafelbouillon oder Maggipräparat die Kraft ersetzt werden. Auch muß jede Sauce der Füllung entsprechend gut abgeschmeckt und der erhaltene Fond, der bei der Zurichtung der Bestandteile sich ergibt, mit der Sauce verkocht werden. Weiße Saucen, die mit etwas Zitronensaft gehoben sind, können auch nach Bedarf mit Eigelb legiert werden.

Farce und Gratins sind zumeist als Bindemittel in den Pasteten zu verwenden. Wenn letztere nur aus gargemachten Fleischen herzustellen sind, so werden die Farce wieder allein aus rohen Fleischen gearbeitet und viel zu Klößchen hergerichtet, die bei den Pastetenfüllungen Verwendung finden. Es folgen nun einige Rezepte, nach deren Anweisung man verschiedene Füllungen selbst zusammensetzen kann.

1110. Eierkuchenmasse zu Vorgerichten.

ZWEIHUNDERT Gramm Mehl werden mit 4 ganzen Eiern, etwas Salz und $^{6}/_{10}$ Liter Wasser oder Milch klar gearbeitet. Von dieser Masse sind nach Vorschrift ganz dünne Kuchen zu backen, die mit verschiedenen Füllungen als Vorgerichte gegeben werden.

1111. Eierkuchen mit Huhn.

HIERZU wird zartes braisiertes Hühnerfleisch fein gehackt, mit einer kräftigen Hühnersauce etwas gebunden und dann in dünne Eierkuchen eingerollt. Die gerollten Kuchen werden in fingerlange Stücke geschnitten, übereinander angerichtet und mit einem kräftigen Jusbeiguß heiß serviert.

1112. Eierkuchen mit Pilzen.

GAR gemachte Champignons und Steinpilze werden fein gehackt und unter Zusatz von etwas eingeschwitzten Schalotten, Pfeffer, Salz und Kräutern mit einer kräftigen weißen Sauce zusammengesetzt. Im übrigen wird diese Masse wie oben weiter verwendet.

1113. Eierkuchen mit Wild.

HIERZU wird ein Gratin von Wild mit einer kräftigen Wildsauce streichbar gemacht, mit welchem dann, wie oben angegeben, Eierkuchen zu füllen sind.

1114. Eierkuchen à la reine.

HIERZU wird das braisierte Hühnerbrustfleisch mit etwas Sahne im Mörser gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und dann gut abgeschmeckt.

1115. Eierkuchen mit beliebiger Füllung.

NACH obigen Rezepten können verschiedene Abarten hergestellt werden von Wild, Wildgeflügel, Lebern usw. Nur ist bei allen Zusammensetzungen zu achten, daß die Sauce sehr kräftig gehalten ist, da nur wenig verwendet werden kann.

1116. Omeletten.

ZU diesen werden ganze Eier mit etwas Salz klar geschlagen und dann in einer heißen glatten Pfanne mit geklärter Butter gebacken, deren Anweisung schon bei den süßen Omeletten gegeben ist. Nach Wunsch kann dieser Masse noch Kräuter- und sonstiger Geschmack gegeben werden. Auch werden die Omeletten mit verschiedenen Füllungen gereicht, die von sautierten Pilzen, Schinken und geräucherten Fischen hergerichtet werden können, so auch sind alle Ragoutfüllungen zu verwenden.

1117. Bechamel-Sauce.

MEHL und Butter werden unter Zusatz von etwas Wurzelwerk, würflig geschnittenem mageren Speck, Zwiebeln und Thymian angeschwitzt und dann mit Salz, Pfeffer und etwas kleingeschnittenem Kalbfleisch mindestens 2 Stunden lang gekocht. Die klar gekochte Sauce ist durch ein feines Sieb zu drücken und nach weiteren Angaben zu verwenden.

1118. Hühner-Sauce.

EINE Mehlschwitze wie oben wird unter Zusatz von Champignonbrühe und dicker Sahne mit einer kräftigen Hühnerbrühe verkocht. Ist diese klar gekocht, wird unter ihr noch ein Stückchen Butter klar gearbeitet und dann ebenfalls durch ein Sieb gedrückt.

1119. Fisch-Sauce.

BEI gleicher Behandlung wird diese wie die Hühnersauce unter Zusatz von Fischbrühe statt Hühnerbrühe hergerichtet.

1120. Hummer-Sauce.

HIERZU wird eine kräftige Fischsauce hergerichtet, in deren Brühe einige Hummerschalen ausgekocht sind. Die fertige Sauce ist mit Hummerbutter und etwas Cayennepfeffer zu heben.

1121. Mayonnaise-Sauce.

DAS Gelbe von 3 Eiern wird mit einem halben Teelöffel voll Salz und etwas Pfeffer klar gearbeitet und dann unter immerwährendem Rühren $^1/_2$ Liter feines Olivenöl tropfenweise zugefügt. Wenn die Masse beginnt cremig zu werden, wird etwas feiner Estragonessig oder einige Tropfen Zitronensaft beigegeben. Im Winter ist zu achten, daß alle Zutaten der Mayonnaise gleichmäßig temperiert sind, da sonst ein Gerinnen eintreten kann. Mit dieser Grundsauce werden alle darin existierenden Abarten hergestellt. Zur Verlängerung derselben gebraucht man gern weiße Saucen und in Ermangelung dessen wird eine Ölmehlsauce hergerichtet, die erkaltet und glatt gearbeitet untergezogen wird. Diese Sauce besteht aus Milch, Öl und Mehl und wird wie eine dicke Mehlsuppe gekocht. Will man die Sauce recht leicht haben, ist festgeschlagene Sahne unter sie zu ziehen. Je nach Bedarf werden ihr englischer und deutscher Senf, Kräuter und Saucen beigemischt.

1122. Wild-Sauce.

GLEICH der Sauce No. 1117 wird auch diese angesetzt, nur ist die Mehlschwitze mit Schinken einzupassieren und mit einer Wildbrühe aufzufüllen, zu der das Wildfleisch etwas angebräunt worden ist.

1123. Panade.

BEI Herrichtungen von Farcen wird zumeist Panade verwendet, die auf folgende Weise herzurichten ist: Ungefähr 30 Gramm Butter und 100 Gramm Mehl werden gemengt und unter Zusatz von $^2/_{10}$ Liter Milch zu einem Brandteig abgeröstet und dann kalt gestellt.

1124. Farce.

ZU Fleisch-, Fisch- oder Geflügelfarcen werden zirka 500 Gramm entsehntes rohes Fleisch in einem Mörser klein geklopft und unter Zusatz von 200 Gramm Panade, etwas Butter, Salz und Pfeffer sowie 2 ganzen und 2 Gelbeiern recht fein gestoßen. Diese Masse ist durch ein feines Farcesieb zu streichen und dann eine Probe davon zu machen. Zu kleinen Klößchen, zu denen die Farce leicht sein muß, wird letztere mit dicker süßer Sahne verarbeitet.

1125. Gratins.

HIERZU werden zirka 500 Gramm von dem zu verarbeitendem Fleisch mit 100 Gramm magerem angebratenen Speck, 100 Gramm Leber, der Fleischart entsprechend, sowie etwas Champignons, Salz, Pfeffer und 30 Gramm Butter solange geröstet, bis das Fleisch und die Leber gar geworden sind. Das Ganze ist im Mörser zu stoßen, dann durch ein Sieb zu streichen und beim Gebrauch noch mit etwas abgedämpftem Madeira, brauner Sauce und, wenn nötig, 2 Eigelben klar zu arbeiten.

1126. Hohl-Pasteten.

Pâté creuses.

EIN frischer Blätterteig (Abteilung IV), der einige Zeit kühl geruht haben muß, wird zu einer 6—8 Millimeter starken Platte ausgerollt, aus welcher kannelierte oder glatte Scheiben von 7 Zentimeter Durchmesser ausgestochen werden. Diese Scheiben sind auf ein mit Wasser benetztes Blech mit ihrer Größe entsprechenden Abständen zu legen und oben mit klar gemachtem Ei zu bestreichen, worauf jede in der Mitte mittelst eines kleineren scharfen runden, zuvor in kochendes Wasser getauchten Ausstechers derart eingeschnitten wird, daß die Platte nicht ganz durchgeschnitten, der eingeschnittene Teil aber nach dem Backen als Deckel ausgehoben werden kann. Diese in einem ziemlich heißen Ofen zu backenden Platten sind nach der Herausnahme aus dem Ofen und Abnahme der Deckel innen leicht auszuhöhlen und dann wieder zum Nachtrocknen kurze Zeit in den Ofen zu bringen. Diese „Hohlpasteten" (Vol-au-vents) genannte Hüllen können auch in der Weise hergerichtet werden, daß dünne Böden von Blätterteig ausgestochen, mit Wasser bestrichen und mit starken ausgestochenen Ringen belegt werden. Auch diese Hohlpasteten müssen wieder mit Ei bestrichen und auf einem mit Wasser benetzten Blech in einem ziemlich heißen Ofen gebacken werden. Wenn das letztere Verfahren auch weniger Teig als das erstere erfordert,

so ist es doch weniger empfehlenswert, da die so hergestellten Pasteten zu stark im Teige gehalten werden müssen bezw. zu schwer ausfallen und daher nicht genügende Füllung aufnehmen können.

1127. Alliance-Pastete.

Pâté à l'alliance.

GAR gemachter grüner Spargel (muß noch etwas härtlich sein), braisierte Hühnerbrust, gekochte Rinderzunge und Champignons werden in nicht zu kleine Stücke geschnitten und mit einer kräftigen Hühnersauce zusammengesetzt.

1128. Austern-Pasteten.

Bouches de huîtres.

GAR gemachte Austern, auf jede kleine Pastete 3 Stück gerechnet, werden in 3—4 Teile geschnitten und mit einer mit der Brühe von den Austern und den zurückgebliebenen Bärten verkochten kräftigen Veloutésauce, die nicht zu dick und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt sein muß, übergossen. Mit dieser Mischung werden die Hohlpasteten gefüllt, worauf noch Sauce nachgegossen und die Pastete mit einer gebackenen Auster abgeschlossen wird.

1129. Austern-Pasteten mit Sauerkohl.

Petits pâtés de huîtres au choucroûte.

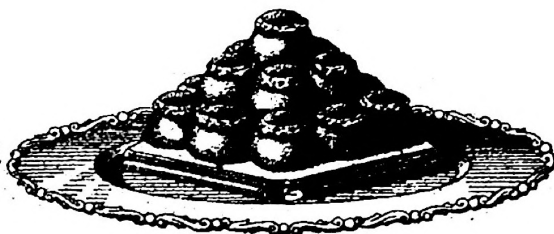
WEISS und weich gekochter Sauerkohl, der mit Champagner etwas kurz gedämpft ist, wird auf ein Sieb zum Trockenlaufen geschüttet. Mit einem Teelöffel voll dieses erkalteten Sauerkohls werden 2 vom Bart befreite Austern auf nach No. 1155 dünn ausgerollte und ausgestochene Platten gelegt und mit den dicken Platten wie Naturell-Pasteten bedeckt, worauf die Pasteten mit Ei bestrichen und im Ofen schön goldgelb gebacken werden. Nach Herausnahme aus letzterem werden sie oben etwas geöffnet und, mit einer kräftigen aus den Austerbärten hergestellten Sauce gefüllt, heiß zur Tafel gegeben.

1130. Pastete auf Bischofs-Art.

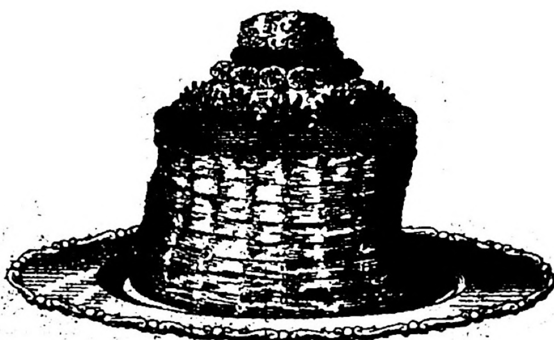
Pâté à la cardinal.

VON einer Fischfarce werden unter Zusatz von etwas Hummerbutter mittelst eines Teelöffels kleine Klößchen abgesteckt, die in kochendem Salzwasser gar zu machen sind. Die Klöße sowie gar gemachte Champignons,

Pasteten, Vor- und Zwischengerichte.



No. 1131. Brioche-Pasteten.



No. 1136. Große Blätterteig-Pastete.

Trüffeln und Hummerscheiben werden mit einer kräftigen Hummersauce angemacht und dann in eine große Hohlpastete gefüllt.

1131. Brioche-Pasteten.

Petits pâtés de brioche.

(Mit Abbildung.)

VON feinem Briocheteig sind kleine runde Brötchen zu formen, welche nach dem Aufgehen mit Ei zu bestreichen und krösch zu backen sind. Nach dem Erkalten wird oben aus jedem Brötchen ein runder Deckel ausgeschnitten und die Krume der Brötchen bis zur Kruste ausgehölt, an deren Stelle dann kurz vor dem Anrichten eine nach No. 1153 angerichtete Füllung gegeben wird, die aber statt der braunen mit einer weißen gut verkochten dicken Hühnersauce durchzogen ist. Die Pasteten werden, mit dem abgehobenen Deckel belegt, heiß zur Tafel gegeben.

1132. Champignon-Pasteten.

Bouches de champignons.

FRISCHE gar gemachte Champignons, einige Steinpilze, Morcheln und Mousserons sind zu kleinen Würfeln zu zerschneiden, die mit einer dick verkochten, mit gehackten Kräutern und viel Butter gehobenen Bechamel-Sauce zu durchziehen sind. Die mit dieser Mischung zu füllenden Hohlpasteten werden mit dem ausgehobenen Deckel oder einem großen eingebutterten Champignonkopf belegt und heiß zur Tafel gegeben.

1133. Englische Pasteten.

Petits pâtés anglais.

KLEINWÜRFLIG geschnittenes rohes Rinderfilet wird mit fein geschnittenem Schnittlauch, gehackten Sardellen, Kapern, Pfeffer und Salz sowie etwas Worcestershire-Sauce durchmengt. Von dieser Mischung werden in gleicher Weise wie unter No. 1155 Naturellpasteten hergerichtet und gebacken. Nach Herausnahme aus dem Ofen sind die Pasteten oben etwas zu öffnen, mit einer kräftigen braunen Sauce zu füllen und dann heiß zur Tafel zu geben.

1134. Gänseleber-Pasteten.

Bouches de foie-gras.

EINE Gänseleber wird gar gemacht und nach dem Abkühlen in nicht zu kleine Würfel geschnitten, die mit kleinwürflig geschnittenen Trüffeln und feingeschnittenem gekochten Schinken recht behutsam derart zu

mengen sind, daß die Gänseleber nicht zerrührt wird. Die Mischung wird dann mit einer etwas sämig gemachten, braun eingekochten und kräftig abgeschmeckten Hühnersauce übergossen und so in kleine Hohlpasteten gefüllt, die, mit dem ausgehobenen Deckel belegt, auf einer heißen Schüssel zur Tafel gebracht werden.

1135. Gerollte Pasteten.

Cannelons.

KLEINE, nach den Enden etwas verjüngt zugehende, mit Butter leicht bestrichene Walzen von Blech oder Holz werden mit 2 Zentimeter breiten und 20 Zentimeter langen Streifen, die aus einer dünn ausgerollten Blätterteigplatte mittelst eines Kuchenrades zu schneiden und mit Ei zu bestreichen sind, spiralförmig halb übereinandergreifend umwickelt. Diese Walzen sind dann auf leicht gebutterte Bleche zu legen und, nachdem sie nochmals mit Ei bestrichen sind, im Ofen krösch zu backen. Nach Herausnahme aus letzterem werden die Rollen sofort von den Walzen genommen, mit einem Hühner-, Wild- oder sonstigem Püree gefüllt und so heiß zur Tafel gegeben.

1136. Große Blätterteig-Pastete.

Grand vol-au-vent.

Mit Abbildung.)

DIESE Pastete dient vorzugsweise als warmes Zwischengericht (Entrée). Von frischem, gut ausgeruhtem Blätterteig werden zwei 1 Zentimeter starke Böden ausgerollt, von denen einer auf ein mit Wasser benetztes Blech gelegt, mit Wasser leicht bestrichen und dann mit einem dünn ausgerollten, 3 Zentimeter breiten Blätterteigring am Rande belegt wird, auf welchen nach Bestreichen mit Wasser der zweite Boden zu setzen ist. Nachdem die Oberfläche mit Ei bestrichen ist, wird der Deckel mit einem spitzen Messer kreisförmig eingeritzt, daß er sich beim Backen stark markiert. Außerdem wird auf dem Rande ein beliebiges Muster leicht eingeschnitten, während die Seiten mit dem Messerrücken in Abständen von etwa 2 Zentimeter eingedrückt werden, so daß die Pastete eine gezackte Rundung erhält. Ist die in einem nicht zu heißen Ofen etwa $^{3}/_{4}$ Stunden lang zu backende Pastete hoch aufgegangen und recht krösch geworden, wird sie aus dem Ofen genommen und das innere Weiche nach Abnahme des Deckels ausgehöhlt, worauf sie noch einige Zeit zum Nachtrocknen wieder in den Ofen zu bringen ist. Zum Füllen der kurz vor dem Anrichten auf eine warme Schüssel zu setzenden Pastete

können dieselben Zusammensetzungen wie bei den kleinen Pasteten mit gleicher Bezeichnung verwendet werden, doch dürfen die einzelnen Teile nicht wie bei diesen kleinwürflig geschnitten sein, sie müssen vielmehr in größeren Stücken belassen werden. Beim Geflügel würden z. B. nur die Bein- und Flügelknochen kurz auszulösen, bei Fisch- oder Hühnerfüllung wieder teelöffelgroße Farceklößchen herzurichten und zwischen diese ausgeschälte Krebsschwänze und Champignons ungeteilt zu legen sein. Die Pasteten können auch nach ihrer Füllung entsprechend oben garniert werden; bei der abgebildeten ist dies beispielsweise mit Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln und gespickter Kalbsmilch geschehen.

1137. Hühner-Pasteten.

Petits pâtés de volaille.

DAS von einem Huhn ausgelöste Fleisch wird im Mörser gestoßen und durch ein nicht zu feines Sieb gestrichen. Mit diesem Fleischpüree werden dann 250 Gramm mit 125 Gramm fettem Speck fein gewiegtes Kalbfleisch unter Zusatz einer in Milch geweichten und wieder trocken ausgedrückten Weißsemmel im Mörser tüchtig durckgearbeitet, worauf etwas fein gehackte Trüffeln, Zunge und in Butter geschwitzte Champignons sowie Salz und Pfeffer zugesetzt werden. Von dieser gut durcheinander gemengten Masse werden wallnußgroße Kugeln in Blätterteig nach No. 1155 gebacken. In gleicher Weise können von allen Geflügelarten Pasteten hergestellt werden.

1138. Hasen-Pastete in Kruste.

Pâté de lièvre en croûte.

EIN langer viereckiger Pastetenkasten wird wie No. 1145 entsprechend mit Teig ausgelegt, worauf von 500 Gramm ausgelöstem Hasenfleisch eine Farce zubereitet wird, indem dasselbe einige Minuten lang mit etwas Fett, Wurzelwerk und einigen Wachholderbeeren auf Feuer anzurösten, nach dem Erkalten mit 250 Gramm Schweinefleisch und 200 Gramm fettem Speck fein und nach Zusatz von 150 Gramm Panade und dem Gelben von 2 Eiern klar zu stoßen und durch ein Farcesieb zu streichen ist. Außerdem wird das Rückenfleisch eines Hasen sowie etwas gekochte Pökelrinderzunge und Schinkenfett in Streifen geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Worcestershire-Sauce mariniert. Nachdem der ausgelegte Kasten stark mit Farce ausgestrichen ist, wird abwechselnd Hasenfleisch, Zunge, Schinkenfett und Farce in denselben gefüllt und das Ganze schließlich mit Farce abgeschlossen. Der Deckel

wird wieder aus demselben Teig gefertigt, ebenso wie der Rand des Kastens mit Ei bestrichen und mit diesem fest zusammengedrückt, wobei der Rand wieder rings herum hoch heraus dressiert und eingeknifft wird. Im Deckel sind, wie bei No. 1145, drei Löcher vorzusehen, während der übrige Teil ebenfalls in gleicher Weise zu verzieren ist. Die mit Ei bestrichene Pastete ist etwa 1—1½ Stunden lang zu backen und nach einiger Abkühlung ebenfalls mit ziemlich erkaltetem Madeira-Fleischgallert zu füllen. In gleicher Weise können von jedem Wild, Enten und Gänsen und Wildgeflügel Pasteten hergestellt werden, jedoch ist bei Verwendung von Enten und Gänsen die Farce mit etwas Beifuß statt der Wachholderbeeren herzurichten.

1139. Herzogin-Pasteten.

Bouches à la duchesse.

TRÜFFELN, Champignons sowie gar gemachte Krebse und Fischmilch werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen mit Fischbrühe verkochten Bechamel-Sauce durchgerührt. Die mit dieser Mischung gefüllten Hohlpasteten werden mit dem ausgehobenen Deckel belegt und heiß zur Tafel gegeben.

1140. Hummer-Pasteten.

Bouches de homard.

AUCH diese Pasteten werden nach No. 1149 zubereitet. Beim Verkochen der Sauce wird aber statt der Krebsbutter Hummerbutter zugegeben. Die gefüllten Pasteten werden mit dem ausgehobenen Deckel belegt und heiß zur Tafel gebracht.

1141. Jagd-Pasteten.

Cannelons à la chasse.

EINE dünn und lang ausgerollte Blätterteigplatte ist leicht mit Wasser zu bestreichen und mit einer fingerstarken Raupe von der unten angegebenen Füllung der Länge nach zu belegen. Über diese Raupe wird der Teig fest anliegend zusammengeschlagen, gut aneinandergedrückt und dann mit einem Kuchenrad etwa 1 Zentimeter hinter der Raupe abgeschnitten. In gleicher Weise wird Raupe auf Raupe vom Teig eingeschlagen, bis dieser und Füllung verarbeitet sind. Die darauf in 10 Zentimeter lange Stücke zu zerschneidenden Streifen sind, nachdem der Teig eines jedes einzelnen Stückes noch an den Enden zusammen-

gedrückt ist, auf mit Wasser benetzte Bleche zu legen, mit Ei zu bestreichen und dann wie Naturell-Pasteten im Ofen zu backen.

Zur Füllung werden einige Hühnerlebern und kleingeschnittenes Wildfleisch mit etwas Wurzelwerk und Schinken auf Feuer einige Minuten lang durchgeröstet, dann feingestoßen und durch ein Sieb gestrichen, worauf 520 Gramm mit 150 Gramm fettem Speck feingewiegtes Kalbfleisch in einem Mörser unter Zusatz von 2 in Milch geweichten und trocken ausgedrückten Semmeln klar zu stoßen, durch ein grobes Sieb zu streichen und mit 500 Gramm des Wildfleischpürees unter Zusatz von etwas Pfeffer, Salz, gehackten Trüffeln, in Butter geschwitzten Champignons und Schalotten und etwas Worcestershire-Sauce tüchtig durchzuarbeiten sind.

1142. Jäger-Pasteten.

Bouches à la chasseur.

WEICH gebratenes Hasenfleisch, gar gemachte Hühnerlebern, gekochte Pökelrinderzunge, Trüffeln und Steinpilze werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen, mit etwas Worcestershire-Sauce versetzten dicken Wild-Sauce durchzogen. Auch diese Mischung wird in Hohlpasteten gefüllt, die heiß zur Tafel gebracht werden müssen.

1143. Kalbfleisch-Pasteten.

Petits godiveaux.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Kalbfleisch, 150 Gramm Schweinefleisch und 100 Gramm fetter Speck werden fein gewiegt und mit einer oder zwei Weißsemmeln, die zuvor in Milch eingeweicht, aber dann trocken ausgedrückt wurden, in einem Reibstein tüchtig durchgearbeitet, worauf fein gehackte, nicht gewaschene Sardellen, Kapern, Pfeffer, Salz und etwas fein gehackte und in Butter geschwitzte Schalotten sowie nach Belieben eventuell auch einige frische gehackte Champignons zugesetzt werden. Die Masse wird in wallnußgroßen Kugeln ebenfalls nach No. 1155 in Teig gehüllt und gebacken.

1144. Italienische Pastete.

Pâté à l'italienne.

GAR gemachte Kalbfleischklöße und Kalbsmilche sowie Morcheln und Zunge werden in nußgroße Stücke gehalten und mit einer kräftigen weißen Kalbfleischsauce unter Zusatz von etwas Trüffelfond zusammengesetzt.

1145. Kalbfleisch-Pastete in Kruste.

Pâté de veau en croûte.

VON 500 Gramm Mehl, 300 Gramm Butter, dem Gelben von 2 Eiern und 20 Gramm Salz ist unter Zusatz von Wasser ein fester Pastetenteig klar zu arbeiten, der zunächst zum Ruhen kalt zu stellen ist. Alsdann werden lange viereckige Pastetenkasten mit Butter ausgestrichen und mit dem Teig mit überstehendem Rand, etwa 4—5 Millimeter stark, ausgelegt. Gleichzeitig wird eine gleiche Farce wie unter No. 1165 zubereitet, zu der statt der Gänseliesen fetter Speck zu nehmen ist; außerdem aber weißes von Sehnen und Haut befreites Kalbfleisch in Streifen geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Wurzelwerk und einigen Tropfen Kognak zum Durchziehen gestellt und schließlich noch gekochter Schinken in Streifen geschnitten. Die ausgelegten Kasten werden dann mit der Farce stark ausgestrichen und abwechselnd mit dem marinierten Fleisch, Schinken und Farce gefüllt, worauf sie oben mit Farce abgeschlossen und in gleicher Weise wie unter No. 1165 mit einer aus demselben Teig gefertigten Platte bedeckt werden. In dieser werden drei Löcher ausgestochen, die mit Doppelrosetten zu garnieren sind, während der übrige Teil wieder mit Blättern belegt und der Rand doppelt eingekniffen wird. Die mit Ei bestrichene und in einem nicht zu heißen Ofen etwa 1—1½ Stunden lang gebackene Pastete wird, nachdem sie ziemlich abgekühlt ist, wieder mit in Madeira verkochtem Fleischgallert gefüllt.

1146. Königin-Pasteten.

Bouches à la reine.

FLEISCH von weich gedämpftem Huhn wird ausgelöst, im Mörser mit Butter fein gestoßen, darauf durch ein Haarsieb gestrichen und in eine kleine Kasserolle mit einer kräftigen und gut abgeschmeckten Hühnersauce warm gerührt. Diese Mischung ist wieder in kleine Hohlpasteten zu füllen und warm zur Tafel zu geben.

1147. Königliche Pasteten.

Bouches à la royale.

FRISCHE gar gemachte Champignons, gedämpfte weiße Hühnerbrust, gar gemachte Kalbsmilch und Trüffeln sind kleinwürflig zu schneiden und mit einer gut verkochten, mit Eigelb abgezogenen und mit Zitronensaft abgeschmeckten dicken Hühnersauce zu verrühren. Die Mischung ist zur Füllung kleiner Hohlpasteten zu benutzen, die heiß zur Tafel gegeben werden.

1148. Krabben-Pasteten.

Bouches de crabes.

DIE Herstellung dieser Pasteten erfolgt in gleicher Weise wie unter No. 1149, nur daß statt der Krebse Krabben Verwendung finden.

1149. Krebs-Pasteten.

Bouches d'écrevisses.

SCHÖNE volle Krebse werden mit viel Wurzelwerk, Dill und Kümmelkörnern unter Zusatz von etwas Sherry in möglichst wenig Wasser, sodaß die Krebse in diesem noch gerade gedämpft werden können, fest verschlossen gar gekocht. Nach dem Abkühlen derselben wird das Fleisch ausgebrochen und mit einigen in Butter gar gedämpften Champignons kleinwürflig geschnitten und so unter eine mit Champignongeschmack, Kochkümmel und etwas Krebsbutter gekochte dicke Bechamelsauce, die mit Paprika, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft abzuschmecken ist, gezogen. Mit dieser Masse werden dann Hohlpasteten gefüllt, die oben mit einem Champignonkopf und, um diesen herum, mit der Länge nach geschnittenen Krebsschwanzhälften umlegt werden. Der Champignon ist mit einer dicken weißen Sauce und der Krebsschwanz mit warmer Butter zu übergießen.

1150. Kleine Krusten-Pasteten.

Petits pâtés en croûte.

DIESE Pasteten werden in gleicher Weise wie die unter No. 1145 angeführten Pasteten behandelt, nur daß dieselben ohne Formen modelliert werden. Es wird der Teig etwa 3—4 Millimeter stark ausgerollt und mit Ei bestrichen, auf ihn eine kleine Portion einer beliebigen Füllung der angegebenen großen Pasteten in länglicher Form dressiert, der Teig dann übergeschlagen und oben mit einer Teigplatte in Größe der Pastete belegt, worauf das Ganze mit Ei bestrichen, garniert und mit einem Loch zum Abdampfen beim Backen versehen wird. Die fertigen Pasteten werden ebenfalls mit einem Fleischgallert gefüllt und zum vollständigen Erkalten auf Eis gestellt.

1151. Lachs-Pasteten.

Petits pâtés de saumon.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm frisches Lachsfleisch werden unter allmählichem Zusatz von etwas Butter und Panade (einer von Mehl, Milch und etwas Butter auf Feuer fest und trocken abgerösteten Masse)

fein gestoßen und dann mit 2 Eigelben, fein gehackten Trüffeln und etwas Sardellen-Essenz durchgearbeitet. Sobald eine Probe dieser Masse genügend saftig und zart ist, werden von ihr kleine Pasteten nach No. 1155 zusammengesetzt und gebacken.

1152. Pastete auf Matrosen-Art.

Pâté à la matelote.

GAR gemachte Fischfarceklöße, Austern, Granaten und Champignons werden mit einer Austernsauce zusammengesetzt und in eine große Hohlpastete gefüllt. Die Oberfläche ist mit weißer Sauce zu decken und mit Kaviar zu bestreuen.

1153. Montglas-Pasteten.

Bouches à la Montglas.

TRÜFFELN, gedämpftes Huhn, gekochte Rinderzunge und frische gar gemachte Champignons werden würflig geschnitten und mit einer kräftigen, etwas dick gehaltenen braunen Sauce, der etwas Hühnerglace und Champignongeschmack beizugeben ist, durchzogen. Das Gemenge dient wieder zur Füllung der Hohlpasteten (No. 1126), in welche wieder noch Sauce nachgegossen wird, bevor sie mit dem abgehobenen Deckel verschlossen werden.

1154. Napolitanische Pasteten.

Bouches à la Napolitaine.

HÜHNERLEBERN werden mit Kräutern gar gemacht und nach dem Erkalten mit gar gedämpften Artischockenböden und Trüffeln würflig geschnitten, worauf das Ganze mit einer kräftigen, gut verkochten und mit etwas Tomatenpüree versetzten Bechamel-Sauce zu durchziehen ist. Mit dieser Mischung werden kleine gebackene Hohlpasteten gefüllt, die, mit dem ausgehobenen Deckel belegt, heiß zur Tafel gegeben werden.

1155. Kleine Naturell-Pasteten.

Petits pâtés naturelles.

(Mit Abbildung.)

VON frischem Blätterteig sind zwei runde glatte Böden in beliebiger Größe auszurollen, von denen der eine etwa 2 Millimeter und der andere 5 Millimeter stark zu halten ist. Die schwächeren Böden sind auf ein mit Wasser benetztes Blech mit ihrer Größe entsprechenden

Abständen zu bringen, mit Wasser zu bestreichen und mit einer dem Namen der Pastete entsprechend hergestellten Fleischfarce in der Größe einer Wallnuß zu belegen. Hierauf werden die dickeren Platten, nachdem sie in der Mitte der aufgetragenen Füllung entsprechend herausgedrückt sind, auf die schwächeren Böden gelegt und dann mittelst eines stumpfen Ausstechers, der über die entstandene Erhöhung greift, angedrückt, worauf die Oberfläche mit Ei bestrichen und die Pasteten in einem ziemlich heißen Ofen gebacken werden.

1156. Norwegische Pasteten.

Petits pâtés à la norvégienne.

KLEINE flache runde Formen sind mit einem zusammengedrückten Blätterteig auszulegen, der wie zu den Straßburger Krusten-Pasteten blind zu backen und dann von den Erbsen wieder zu säubern ist. Gleichzeitig wird das von den Knochen abgelöste Fleisch eines weich gedämpften Huhnes würflig geschnitten und mit einer kräftigen und etwas scharfen Majonnaisen-Sauce gemengt, worauf die gebackenen Hüllen mit demselben gefüllt und oben mit derselben Sauce abgeschlossen werden. Die Pasteten werden noch mit Trüffeln, Kapern und Fleischgallert garniert und recht kalt auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel angerichtet.

1157. Oster-Pastete.

Pâté pour le pague.

IN nußgroße Stücke geschnittene gar gemachte Lammilchen und Trüffeln sowie Champignons und Steinpilze werden mit einer Bechamelsauce unter Zusatz von etwas einpassiertem Zwiebelpüree zusammengesetzt.

1158. Rebhuhn-Pasteten.

Bouches de perdreau.

DIE Füllung wird unter Verwendung von gebratenem Rebhuhnfleisch in gleicher Weise wie unter No. 1146 hergerichtet, nur daß eine gut verkochte braune Sauce in der der Geschmack von dem Gerippe des gebratenen Rebhuhns unter Zusatz von etwas Trüffelgeschmack ausgezogen ist, beigegeben wird. Auch von Fasanen, Schnepfen, Krammetsvögeln, Hasen und sonstigem Wild können entsprechend benannte Pasteten zubereitet werden.

1159. Römische Pasteten I.

Bouches à la romaine.

GAR gemachte Makkaroni, gebratene Rebhuhnbrust sowie gar gemachte und in Öl gesottene Artischockenböden werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen, mit Tomatenpüree verkochten Schildkröten-Sauce begossen. Mit dieser Mischung werden gleichfalls kleine Hohlpasteten (No. 1126) gefüllt, die heiß zur Tafel gegeben werden müssen.

1160. Römische Pasteten II.

Petits pâtés à la romaine.

ZU diesen Pasteten ist zunächst ein italienischer Ausbackteig herzurichten und dann eine Kasserolle mit Ausbackfett auf Feuer zu setzen. Sobald das Fett heiß geworden ist, werden in dasselbe besonders geformte römische Pasteteneisen getaucht, die darauf durch den Ausbackteig gezogen und mit dem an ihnen haften gebliebenen Teig zum Backen desselben wieder in das heiße Fett zurückgebracht werden. Zur Füllung der von den Eisen gezogenen gar gewordenen Pasteten ist dieselbe Zusammensetzung wie zu den Montglas-Pasteten mit einer kräftigen weißen Sauce zu benutzen.

1161. Schildkröten-Pasteten.

Bouches à la tortue.

GAR gemachtes Schildkrötenfleisch, Kalbskopf und Kalbsmilch sowie Trüffeln und gekochte Rinderpökelzunge werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen, mit etwas Cayennepfeffer geschärften dicken Schildkröten-Sauce durchzogen. Die mit dieser Mischung gefüllten kleinen Hohlpasteten sind wieder mit dem Deckel zu belegen und heiß zur Tafel zu geben.

1162. Schinken-Pasteten.

Pâté au chambon.

KLEINE glatte Tartelettenformen werden mit Blätterteig dünn ausgelegt, mit Reis oder Erbsen gefüllt und dann halbfertig gebacken. Währenddessen sind 80 Gramm Mehl, 3 Eier, 1/2 Liter Kochsahne, 75 Gramm geschmolzene Butter und 75 Gramm Parmesankäse mit 150 Gramm kleinwürflig geschnittenem gekochten mageren Schinken, etwas Salz und Cayennepfeffer klar zu arbeiten.

Zirka 15 Minuten vor dem Anrichten werden die von den Erbsen befreiten Tarteletten in die Formen wieder eingelegt, mit obiger Masse gefüllt und auf heißem Blech in einem Ofen mit guter Unterhitze 5 bis 10 Minuten gebacken. Sobald die Oberfläche Backfarbe angenommen hat, müssen die Pasteten aus dem Ofen genommen und gleich zu Tisch gegeben werden.

1163. Schottische Pasteten.

Bouches à l'écossaise.

HUNDERT Gramm Kalbshirn und 100 Gramm Rindermark werden in viel mit Zitronensaft gesäuertem Wasser gar gemacht und nach dem Abgießen des letzteren mit Thymian, Petersilie, etwas Schalotten, Pfeffer und Salz $^1/_2$ Stunde lang gedämpft, darauf durch ein feines Sieb gestrichen, mit etwas Hühnerglace, Schlagsahne und Zitronensaft verrührt sowie einmal aufgekocht. Dieser Brei wird mit gar gemachter, kleinwürflig geschnittener Kalbsmilch, gekochtem Schinken und Champignons durchzogen und so zur Füllung von Hohlpasteten benutzt.

1164. Spanische Pasteten.

Bouches à l'espagnole.

VON gut verkochter Bechamel-Sauce, Marsala-Wein, Eigelb und frischer Butter ist eine schmackhafte dicke Sauce herzustellen. Des weiteren ist das Fleisch eines weich gedämpften Huhnes mit weich gekochten und in Butter geschwitzten Artischockenböden und frischen Champignons kleinwürflig zu schneiden. Mit diesem Gemenge ist die Sauce zu durchziehen und das Ganze zur Füllung von kleinen gebackenen Hohlpasteten zu benutzen. Diese Pasteten werden in der Regel auf einer mit einer Serviette und Papierstern belegten Schüssel angerichtet; zweckmäßiger aber ist es, da dieselben recht heiß zur Tafel gebracht werden müssen, dieselben unmittelbar auf den Schüsseln zu servieren, damit sie von der Unterlage keinen Geschmack annehmen können.

1165. Straßburger Gänseleber-Pastete in Kruste.

Pâté de foies-gras de Strassbourg en croûte.

(Mit Abbildung.)

VON 500 Gramm Mehl und 150 Gramm Butter ist unter Zusatz von etwas Salz und Wasser ein fester glatter Teig herzurichten, der zunächst an einem kühlen Ort einige Zeit ruhen muß und dann zum

Auslegen von beliebig großen Timbalformen benutzt wird, in denen er etwa 5 Millimeter stark an den Wandungen aufgetragen wird, so daß er oben 2—3 Zentimeter weit über die Form hinausragt. Gleichzeitig wird von 500 Gramm von Haut und Sehnen befreitem Kalbfleisch, 250 Gramm Schweinefleisch, 125 Gramm fettem Speck und 100 Gramm Gänseliesen eine Farce zubereitet, indem alles in einem Mörser unter allmählichem Zusatz von etwa 200 Gramm Panade und 3 ganzen Eiern fein und klar gestoßen wird, worauf das Ganze durch ein feines Draht- oder besser Haarsieb in einen Napf zu streichen ist, in dem es nach Zusatz von etwas Salz, Pfeffer und einigen Pastetenkräutern klar gearbeitet wird. Mit dieser Farce zusammen werden gesäuberte frische und feste weiße Gänselebern, die mit Pfeffer, Salz und etwas Thymian eingerieben sind, und Trüffeln in die ausgelegten Formen gefüllt, welche mit runden, etwas größer als die Formen gehaltenen Platten von demselben Teig abgeschlossen werden. Diese wie der Teigrand der Form sind mit Ei zu bestreichen und dann fest zusammenzudrücken. Nachdem der Rand gleichmäßig rund geformt ist, wird derselbe zweimal gleichmäßig eingekniffen, aus dem Deckel in der Mitte ein 2 Zentimeter großes Loch ausgestochen und um dieses herum eine doppelte Rosette garniert, während der übrige Teil des Deckels mit einem Blätteraufbau von gleichem Teig verziert wird. Die so hergerichtete Pastete wird mit Ei bestrichen und dann in einem nicht zu heißen Ofen je nach der Größe und zwar eine Pastete von zwei Liter Inhalt etwa 1½ Stunden und von jedem Liter Inhalt mehr etwa 20—30 Minuten länger gebacken. Die noch nicht ganz abgekühlten Pasteten werden mit in verkochtem Madeira zubereitetem lauwarmen Fleischgallert durch die oben gehaltene Oeffnung allmählich nachgefüllt.

1166. Straßburger Krusten-Pasteten.

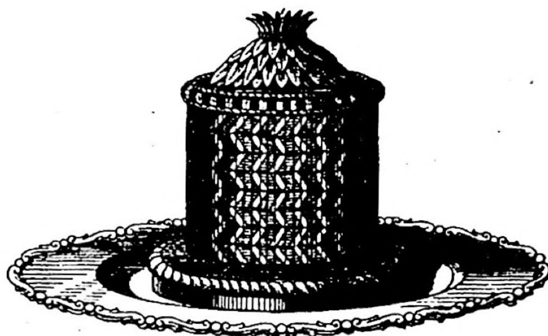
Petits pâtés à la Strassbourg.

VON zusammengerolltem Blätterteig sind blinde Törtchen in kleinen Formen wie zu den türkischen Pasteten zu backen. Gleichzeitig ist von Blätterteig eine dünne Platte auszurollen, aus welcher mittelst eines zackigen runden Ausstechers Deckel in Größe der Törtchenformen auszuschneiden sind, die auf ein mit Wasser benetztes Blech zu legen, mit kleinen von demselben Teig ausgestochenen Blättchen und Ringen zu garnieren, mit Ei zu bestreichen und im Ofen recht trocken zu backen sind. Die blinden Törtchen werden mit einem recht fetten Lebergratin ausgestrichen und mit einem Stück Gänseleber-Pastete unter Beigabe von Trüffeln und kräftiger Jus gefüllt, worauf sie oben mit dem Blätter-

Pasteten, Vor- und Zwischengerichte.



No. 1155. Kleine Naturell-Pasteten.



No. 1165. Straßburger Gänseleber-Pastete in Kruste.

teigdeckel abgeschlossen werden. Diese Pasteten sind im Ofen recht heiß zu machen und dann sofort zur Tafel zu geben.

1167. Kleine Straßburger Pasteten.

Petits pâtés de Strassbourg.

EINE dünn ausgerollte Blätterteigplatte ist in 12 Zentimeter lange und 10 Zentimeter breite Streifen mittelst eines Kuchenrades zu zerlegen. Gleichzeitig ist eine schöne Gänseleberpastete in 5 Zentimeter lange, $2^1/_2$ Zentimeter breite und 1 Zentimeter starke Stücke zu zerschneiden, die mit einem leichten Düxell von Champignons und Kräutern zu bestreichen und der Länge nach auf die Teigstreifen zu legen sind. Nachdem diese ringsum mit Ei bestrichen sind, werden sie von beiden Längsseiten über die Pastetenstücke zusammengeschlagen und gut aneinander gedrückt, an den beiden Querenden aber dünn ausgerollt, mit Ei bestrichen und ebenfalls auf den Pastetenstücken so zusammengelegt, daß die Enden einander berühren. Die so hergerichteten Pasteten werden auf ein mit Wasser benetztes Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und oben mit einem aus dünnem Blätterteig gefertigten und gezackten Blatt belegt, das ebenfalls mit Ei zu bestreichen ist. Die zum Abziehen der Dämpfe je mit einem kleinen Einschnitt bis zur Füllung noch zu versehenden Pasteten werden in einem heißen Ofen schnell gebacken, zu welchem Zweck dieselben möglichst weit voneinander zu legen sind. Die Pasteten müssen unmittelbar nach der Herausnahme aus dem Ofen zur Tafel gebracht werden.

1168. Schwedische Pasteten.

Petits pâtés à la suédoise.

KLEINE spitze Schiffchenformen sind mit feinem Pastetenteig mit etwas hoch dressiertem Rand auszulegen, mit Backerbsen zu füllen und in den Ofen zum Kröschbacken des Teiges zu bringen. Währenddessen wird etwas gekochter Hummer würflig geschnitten und mit einer kräftigen Hummer-Sauce angemacht, welcher etwas Paprika- und Cayennepfeffer beigegeben wird. Diese Hummermasse wird in die fertig gebackenen Schiffchen, nachdem die Erbsen entfernt sind, gefüllt, mit Hummersauce bedeckt und oben mit etwas Lerchensemmel, d. i. in Butter goldgelb geröstetes geriebenes Weißbrot, garniert. Kurz vor dem Anrichten werden die Pasteten einige Sekunden in einem heißen Ofen durchwärmt und dann auf einer warmen Schüssel sofort zur Tafel gebracht.

1169. Türkische Pasteten.

Petits pâtés à la turque.

KLEINE runde mit Butter ausgestrichene Törtchenformen sind mit feinem Pastetenteig auszulegen, der mit einer Gabel etwas durchstochen und nach Füllung mit Backerbsen im Ofen krösch gebacken wird. Nach Entfernung der Erbsen sind die Törtchenhüllen stark mit Haselhuhnfarce auszustreichen und mit einer Käseauflaufmasse, zu der jedoch etwas weniger geschlagenes Eiweiß, als das Rezept es vorschreibt, zu verwenden ist, zu füllen, worauf dieselben nochmals in einem heißen Ofen 4—5 Minuten lang goldgelb zu backen sind. Schließlich werden Trüffeln in feine Filets geschnitten, die, mit etwas halber Hühnerglace gebunden, auf jede Pastete als kleines Bukett zu setzen sind.

1170. Wild-Pasteten.

Petits pâtés de gibier.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm faser- und sehnenfreies Fleisch vom Hasen, Reh oder sonstigem Wild sind in kleine Stücke zu schneiden und unter Zusatz von etwas Wurzelwerk, Wachholderbeeren und 50 Gramm zerschnittenem rohen Schinken auf scharfem Feuer einige Minuten lang durchzurösten, worauf das Ganze im Mörser gestoßen und durch ein nicht zu feines Sieb gestrichen wird. Gleichzeitig werden 250 Gramm Schweinefleisch und 100 Gramm fetter Speck fein gewiegt und dann mit dem Wildpüree und zwei in Milch geweichten und trocken ausgedrückten Semmeln in einem Mörser unter Beigabe von etwas Salz, Pfeffer und in Butter geschwitzten gehackten Kräutern und Schalotten fein gerieben bezw. durcheinander gearbeitet. Aus der so erhaltenen Masse werden wieder unter Benutzung von Blätterteig kleine Pasteten zusammengesetzt und gebacken, in welche kurz vor dem Anrichten, nachdem oben eine kleine Öffnung gemacht ist, etwas halbe Wildglace mit Trüffelbrühe gegossen wird.

1171. Zander-Pastete in Kruste.

Pâté de sandat en croûte.

FÜNFHUNDERT Gramm ausgelöstes Zanderfleisch und 250 Gramm Kalbfleisch werden in einem Mörser klein geschlagen und unter Zusatz von 50 Gramm Panade und dem Gelben von einem Ei fein gestoßen, darauf durch ein Sieb in einen Napf gestrichen und in diesem mit etwas Pfeffer, Salz und in Butter geschwitzten feingehackten Schalotten zu einer Farce durchgearbeitet. Gleichzeitig wird ausgeschnittenes Zanderfleisch

in Streifen geschnitten, die mit etwas Pfeffer, Salz und Wurzelwerk sowie Zitronensaft mariniert und dann mit der Farce abwechselnd in einem mit Pastetenteig ausgelegten Kasten gefüllt werden, worauf das Ganze mit Farce abgeschlossen und in gleicher Weise wie unter No. 1165 mit Teig abgedeckt wird. Die mit Ei bestrichene Pastete ist etwa 1—1½ Stunden lang zu backen und mit einem aus einer Zanderbouillon und Weißwein hergerichteten Gallert lauwarm zu füllen. In gleicher Weise können von jeder Fischart Pasteten zubereitet werden.

1172. Kruspeln (Rissoles).

DIE Kruspeln bestehen im allgemeinen aus Pastetenfüllungen, die nur mit wenig aber gut verkochter kräftiger Sauce gebunden sind und zumeist in einem feinen Teig dünn eingeschlagen werden, worauf sie in Ei und geriebenem Weißbrot zu wälzen und in heißem Fett auszubacken sind. Die Fleisch-Kruspeln werden auf einer mit einer Serviette belegten warmen Schüssel angerichtet und mit ausgebackener Petersilie garniert.

1173. Austern-Kruspeln mit Sauerkohl.

Rissoles de huîtres et choucroûte.

GROSSE gedämpfte Austern werden würflig geschnitten und mit trocken abgelaufenem, etwas gehacktem Sauerkohl, der mit der Austernbrühe und Champagner verkocht ist, vermengt. Von dieser erkalteten Masse werden Häufchen in der Größe einer Wallnuß in dünnen Platten von Briocheteig fest eingeschlagen, nachdem dieser etwas aufgegangen ist, in heißem Fett gebacken und dann mit einer Austernsauce zur Tafel gegeben.

1174. Austern-Kruspeln.

Rissoles de huîtres.

AUF eine dünn ausgerollte und mit Ei bestrichene Platte von Ravioliteig sind in entsprechend großen Abständen der Länge nach gargedämpfte und mit einer stark verkochten dicken Austernsauce überzogene Austern zu legen, die zuvor aber kalt zu stellen sind. Der Teig ist wieder über die Austern zusammenzuschlagen und fest anzudrücken, worauf mittelst eines kannelierten Ausstechers die Kruspeln, ohne daß

die Austern dabei frei gelegt werden, auszustechen sind. Nachdem dann der Teig noch mit den Fingern fest zusammengedrückt ist, werden die Kruspeln in heißem Fett gebacken.

1175. Edinburger Kruspeln.

Rissoles à l'Edinbourg.

GEBRATENES Rebhuhnbrustfleisch, gekochtes Rindermark und Speck sowie Trüffeln sind kleinwürflig zu schneiden und mit einigen gehackten Mousserons unter Zusatz von etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Wildglace sowie etwas mit Sahne klargemachtem Eigelb auf Feuer heiß zu rühren, bis letzteres gar geworden ist. Von der erkalteten Masse werden 7 Zentimeter lange und 2 Zentimeter starke Walzen in dünn ausgerollten Blätterteig eingeschlagen und in heißem Fett ausgebacken.

1176. Flavignan-Kruspeln.

Rissoles à la Flavignan.

IN viel Wasser mit Zitronensaft, Kräutern, Salz und Pfeffer gar gekochtes und erkaltetes Kalbshirn sowie gekochte Kalbsmilch, gekochter Schinken und gedämpfte Champignons werden kleinwürflig geschnitten, mit einer kräftigen, stark eingekochten und gutabgeschmeckten Hühnersauce vermengt und zum Erkalten gestellt. Währenddessen wird von feinem Pastetenteig eine dünne Platte ausgerollt, die mit Ei bestrichen und in einem Abstand von 5 Zentimeter mit einer Reihe gleichmäßiger Häufchen in der Größe und Form, wie ein abgestrichener Eßlöffel sie ergibt, von der Füllung belegt. Über diese Häufchen ist die Platte zusammenzuschlagen und so um die Füllung herum festzudrücken, daß keine Luft zwischen Teig und Füllung verbleibt. Die in Teig gehüllten Häufchen werden dann mittelst eines Ausstechers halbkreisförmig ausgeschnitten und, nachdem nochmals der Abschluß fest zusammengedrückt ist, halbmondartig geformt, worauf sie, in Ei und geriebener Weißsemmel gewälzt, in heißem Fett ausgebacken werden.

1177. Gänseleber-Kruspeln.

Rissoles de foie-gras.

EINE gut durchzogene Gänseleber-Pastete wird in Stücke von der Größe einer Wallnuß geschnitten, die unter Zusatz der Abschnitte zu halbrunden Scheiben zu formen und dann in Pastetenteig einzuschlagen und zu backen sind.

1178. Holländische Kruspeln.

Rissoles à la hollandaises.

GEDÄMPFTE Austern und in Butter geschwitzter Lachs sowie Champignons und gedämpfte Lammleber werden kleinwürflig geschnitten und mit einer mit Austernbrühe und etwas Kognak stark verkochten weißen Sauce vermengt. Von dieser auf Eis erkalteten Masse werden kleine runde Scheiben geformt, die in dünn ausgerollten Ravioliteig eingehüllt, dann in Ei und geriebener Weißsemmel gewälzt und in heißem Fett ausgebacken werden.

1179. Hühner-Kruspeln.

Rissoles de volaille.

AUSGELÖSTES gedämpftes Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons werden würflig geschnitten und mit einer mit Schlagsahne und Eigelb stark eingekochten Hühner-Sauce vermengt. Aus dieser erkalteten Masse werden kleine Halbmonde geformt, die in Pastetenteig einzuhüllen und in heißem Fett auszubacken sind.

1180. Italienische Kruspeln.

Rissoles à l'italienne.

GEKOCHTE und trocken gelaufene feine Makkaroni sowie gebratenes Rebhuhnfleisch und in Öl gesottene Artischockenböden werden kleinwürflig geschnitten, mit einer kräftigen braunen, mit Tomatenpüree eingekochten Sauce vermengt und zum Erkalten gestellt. Diese Kruspeln werden ebenfalls walzenförmig in Pastetenteig eingeschlagen und gebacken.

1181. Jäger-Kruspeln.

Rissoles à la chasseur.

GEDÄMPFTE Hühnerlebern, gebratenes Rebhuhnfleisch, gekochte Pökel-Rinderzunge und Trüffeln werden kleinwürflig geschnitten und mit einer braunen mit Trüffelbrühe und Worcestershire-Sauce abgeschmeckten, gut eingekochten Sauce vermengt. Von dieser erkalteten Masse werden 7 Zentimeter lange und 2 Zentimeter starke Walzen in dünn ausgerolltem Pastetenteig eingeschlagen und gebacken.

1182. Königs-Kruspeln.

Rissoles à la royal.

DAS Fleisch von einem weich gedämpften Huhn sowie Champignons und Trüffeln werden kleinwürflig geschnitten und in einer mit Champignonbrühe kurz eingekochten und gut abgeschmeckten Hühner-Sauce

durchmengt. Von dieser erkalteten Masse werden kleine Halbmonde geformt, die in Ei und geriebener Weißsemmel gewälzt und dann gebacken werden.

1183. Krebs-Kruspeln.

Rissoles d'écrevisses.

GAR gedämpfte und nach dem Erkalten ausgebrochene Krebse werden mit Champignons würflig geschnitten, mit einer kräftigen, mit Krebsbutter, Zitronensaft und Paprika gut abgeschmeckten Hühner-Sauce vermengt und dann kalt gestellt. Das Einschlagen in den Teig und Backen dieser Füllung erfolgt wie zuvor.

1184. Lachs-Kruspeln.

Rissoles de saumon.

KAROLINENREIS ist mit Fleischbrühe recht weich und trocken zu kochen und mit einer kräftigen braunen Sauce, die mit Tomatenpüree verkocht und mit Paprika und Sardellen-Essenz abgeschmeckt sein muß, zu vermengen. Alsdann sind von geräuchertem Rheinlachs dünne Streifen zu schneiden, in welche etwas von der inzwischen auf Eis erkalteten Reismasse eingerollt wird. Diese Rollen selbst wieder sind in dünn ausgerollten Halbblätterteig zu schlagen, in Ei und geriebener Weißsemmel zu wälzen und in heißem Fett zu backen.

1185. Medici-Kruspeln.

Rissoles à la Medici.

WEICH und weiß gedämpfte Gänseleber und Kalbsmilch sowie Trüffeln und Champignons werden kleinwürflig geschnitten und mit einer mit Schlagsahne unter Zusatz von Eigelb verkochten und gut abgeschmeckten kräftigen Hühner-Sauce vermengt. Die erkaltete Masse wird beliebig geformt und in Pastetenteig eingehüllt und gebacken.

1186. Montglas-Kruspeln.

Rissoles à la Montglas.

TRÜFFELN, gar gemachte Champignons und Hühnerlebern sowie gekochte Pökelrinderzunge und Hühnerfleisch werden kleinwürflig geschnitten und mit einer gut verkochten, mit Hühnerglace, Champignon- und Trüffelbrühe versetzten und gut abgeschmeckten braunen Sauce

vermengt. Von dieser erkalteten Masse werden kleine Häufchen in Pasteten-teig eingeschlagen und gebacken.

1187. Pavilot-Kruspeln.

Rissoles à la Pavilot.

FRISCHE Champignons und Eierpilze werden ganz kleinwürflig geschnitten, mit Butter, etwas Schnittlauch und Petersilie gedämpft und, nachdem durch ein Tuch die entstandene Brühe ausgedrückt ist, mit einer kräftigen mit Sauternwein und dieser Pilzbrühe stark eingekochten braunen Sauce vermengt. Die aus der erkalteten Masse zu formenden kleinen Halbmonde werden ebenfalls in Ravioliteig eingehüllt und gebacken.

1188. Portugiesische Kruspeln.

Rissoles à la portugaises.

VON weichgekochtem Rindergaumen und Champignons sind feine Filets zu schneiden, die mit einer gut eingekochten und abgeschmeckten, ziemlich scharf gehaltenen Bechamelsauce zu vermengen sind. Von dieser kalt gewordenen Masse geformte kleine Walzen sind in mit Sahne angerührten dünne Eierkuchen einzuhüllen und in Ei und Semmel gewälzt in heißem Fett auszubacken.

1189. Präsidenten-Kruspeln.

Rissoles à la Président.

GEKOCHTE Kalbsmilch und ausgebrochene gedämpfte Krebse sowie Trüffeln und Champignons werden kleinwürflig geschnitten und mit einer, mit Burgunderwein, Trüffel- und Champignonbrühe und etwas Krebsbutter stark eingekochten Sauce, unter Zusatz von etwas Paprika vermengt. Von dieser erkalteten Masse sind auf ganz dünn ausgerolltem und mit Ei bestrichenen feinen Pastetenteig der Länge nach mit 5 Zentimeter Abstand 7 Zentimeter lange und 2 Zentimeter starke Walzen zu legen, die wieder in den Teig fest eingeschlagen, dann einzeln abgetrennt und an den Enden fest verschlossen werden. Diese Rollen werden in Ei und Weißbrot gewälzt und in heißem Fett ausgebacken.

1190. Schildkröten-Kruspeln.

Rissoles à la tortue.

WEICHGEKOCHTES Kalbskopf- und Schildkrötenfleisch sowie gedämpfte Kalbsmilch und gekochte Pökelrinderzunge werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen braunen, von der Kalbskopf-

und Schildkrötenbrühe verkochten Sauce unter Zusatz von etwas Cayennepfeffer vermengt. Diese auf Eis erkaltete Masse wird in halbrunde Scheiben geformt, die in dünn ausgerollten Blätterteig einzuschlagen und in heißem Fett auszubacken sind.

1191. Triester Kruspeln.

Rissoles du Triest.

EINE mit etwas Hühnerglace, Tomatenpüree und frischer Butter eingekochte und gutabgeschmeckte Bechamelsauce ist mit einem zarten Hühnerpüree sowie mit in Fleischbrühe weich und trocken gekochtem Reis zu vermengen. Von der erkalteten Masse sind wieder Walzen zu formen, in Eierkuchen einzuhüllen, zu panieren und zu backen.

1192. Vesuv-Kruspeln.

Rissoles à la vesuvienne.

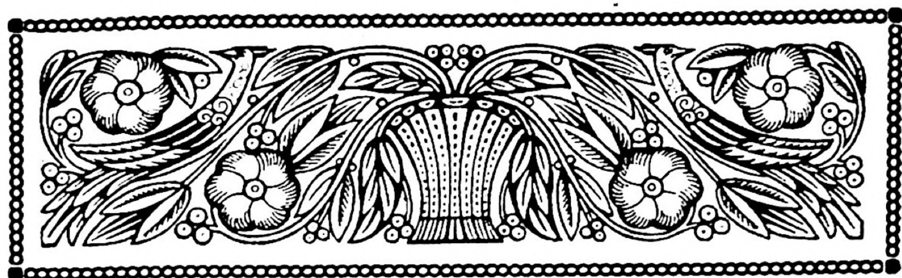
IN Öl gesottene Artischockenböden sowie Trüffeln und weichgedämpfte Hühnerlebern werden kleinwürflig geschnitten und mit einer kräftigen braunen Sauce vermengt, die mit Tomatenpüree, Trüffel- und Rebhuhnbrühe unter Zusatz von etwas Kognak kurz verkocht ist. Von der auf Eis kalt gewordenen Masse sind viereckige flache Stücke zu schneiden, die in dünn ausgerollten Halbblätterteig eingeschlagen und aber, ohne in Ei und Semmel gewälzt zu sein, in heißem Fett gebacken werden. Diese Kruspeln werden mit Bleichsellerie garniert, der durch Ausbackteig zu ziehen und mit diesem in heißem Fett auszubacken ist.

1193. Viktoria-Kruspeln.

Rissoles à la Victoria.

GEKOCHTES Hummerfleisch, Trüffeln und gedämpfte Champignons sind in kleine Würfel zu zerschneiden und mit einer mit Trüffelbrühe, Hummerbutter und Paprika kurz eingekochten Hühnersauce zu vermengen. Von dieser auf Eis erkalteten Masse werden Kugeln in der Größe einer Wallnuß in dünn ausgerollten feinen Pastetenteig so eingehüllt, daß das Ganze wie ein zugeschnürter Sack aussieht. Dieser wird in Ei und geriebener Weißsemmel gewälzt und in heißem Fett ausgebacken.





VII. ABTEILUNG.

Eis, Eisspeisen und Getränke.

Glace, entremets glaces et boissons froids.

JE nach der Zubereitung kommen für die Tafel Gefrornes (Glacée), Halbgefrornes (Plombière) und gefrorne Sahne (Mousse) in Betracht. Als Abarten von diesen können gewissermaßen Bomben, Eispuddings usw. bezeichnet werden. Dieselben sind jedoch zum größten Teil mit Früchten, Biskuits usw. zusammengesetzt und werden häufig als süße Speisen zur Tafel gebracht.

Das Eis oder Gefrorne ist in Sahnen- und Fruchteis zu scheiden. Sahneneis wird aus den in den nachfolgenden Rezepten angegebenen Zutaten wie Zucker, Eigelb, Sahne usw. derart hergestellt, daß dieselben auf Feuer cremeartig abgezogen, dann durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht werden.

Das Fruchteis wieder wird von frischen oder konservierten Fruchtsäften oder Fruchtpüreen und Wasser unter Zusatz von Läuterzucker hergerichtet, dessen Gehalt in der Masse selbst im allgemeinen auf 22—24° zu bemessen und mittelst eines in Abteilung VIII näher beschriebenen Zuckerprobers festzustellen ist. Das Gefrieren selbst wird dadurch herbeigeführt, daß eine mit Deckel versehene Eisbüchse oder Eismaschine in ein wasserdichtes Holzgefäß gesetzt, der zwischen beiden verbleibende ringförmige Hohlraum mit klein geschlagenem Eis und Salz ausgefüllt und die zusammengestellte Flüssigkeit dann in die Büchse gegossen wird. Die darauf dicht zu schließende Büchse ist tüchtig zu drehen und nach einiger Zeit wieder zu öffnen, worauf die an der Wandung zuerst gefrierende Masse mittelst eines hölzernen Spartels abzustoßen und mit

diesem tüchtig unter die übrige Masse zu verarbeiten ist, währenddessen aber die Büchse gleichmäßig weiter gedreht wird, was nach kurzer Übung leicht gelingt. Der gewöhnlich mit der Eismaschine gelieferte metallene Spartel wird zweckmäßig durch einen hölzernen ersetzt, da durch ihn leicht das Zinn der Büchse abgekratzt und das darunter befindliche Kupferblech freigelegt wird. Während sich das abgeschabte Zinn unter das Eis mischt, setzt sich außerdem auch an dem Kupfer leicht Grünspan an.

Das in der Büchse oder Eistrommel fest und glatt gefrorne Eis kann so unmittelbar auf die Tafel gebracht oder zuvor noch in Formen gefüllt werden, die dann ebenfalls nochmals in Eis und Salz fest eingesetzt werden müssen. Etwa benutzte zusammenklappbare Formen sind zweckmäßig hierbei in Papier einzuschlagen. Das Eis selbst ist erst kurz vor dem Anrichten aus den Formen zu stürzen, zu welchem Zwecke diese kurz in lauwarmes Wasser getaucht werden.

Zum Halbgefrornen werden die in den Rezepten angegebenen Bestandteile gemischt und in gleicher Weise wie das Sahnen- und Fruchteis zum Gefrieren gebracht, vor der vollständigen Eisbildung aber mit entsprechend festgeschlagener Sahne durchzogen. Zur besseren Gestaltung können auch hier wieder Formen, die zuvor mit Papier auszulegen sind, zum Gefrornen benutzt werden.

Zur gefrornen Sahne bedarf es weder der Gefrierbüchsen noch Eismaschinen. Die festgeschlagene Sahne wird vielmehr mit stark gezuckertem Obstpüree oder dick abgerührter bezw. auf Feuer abgeschlagener Creme durchzogen und in mit Papier ausgelegte Formen gefüllt, die einfach in Eis und Salz zu verpacken und so etwa 3 Stunden lang zu belassen sind. Die zu verwendende Sahne muß gut festgeschlagen werden und darf in keinem Falle mehr flüssig sein, da dieselbe sonst nach der Zusammensetzung mit den übrigen Zutaten sich leicht absetzt und so die Güte des Sahnen-Gefrornen leicht beeinträchtigt wird. Zum Stürzen der gefrornen Sahne wie des Halbgefrornen ist das Eintauchen der Formen in warmes Wasser nicht nötig, zur Lösung desselben von der Form genügt vielmehr in der Regel ein leichter kurzer Schlag auf den Boden der letzteren. Genügt dieser allein nicht, so kann mit einem Messer nachgeholfen werden. Statt in Formen kann die gefrorne Sahne, die dann häufig auch mit „Schaumeis" bezeichnet wird, aber auch in silbernen Kasserollen, Glas- bezw. Porzellanassietten, sowie in kleinen Papier- und Porzellankästchen, oder auch in gebackenen Kästchen serviert werden. Die zusammengesetzten Massen sind in die betreffenden Geschirre zu füllen und diese selbst in Gefrierkasten zu setzen, in dem die großen Geschirre etwa 3—4 Stunden und die kleineren Kästchen etwa 2—2½ Stunden lang zum Gefrieren zu belassen sind. Der Gefrierkasten besteht

zweckmäßig aus einem, von starkem Zinkblech gefertigten Behälter mit oben dicht schließendem Deckel, der in einen zweiten größeren Behälter gesetzt und von allen Seiten mit Eis und Salz eingepackt wird. Für größere Einrichtungen werden diese Kasten zu Schränken mit doppelten Wandungen ausgebildet, deren Hohlräume mit Eis und Salz ausgefüllt werden. Die gefrorne Sahne soll nicht durch und durch festfrieren, sondern in der Mitte noch weich bleiben. Zur gefrornen Fruchtsahne werden zweckmässig silberne Kasserollen nicht benutzt, da die Fruchtsäure das Silber angreift und das Eis leicht hierdurch im Geschmack minderwertig wird. Die Mehrzahl der Eisgerichte wird auf schön geknifften Servietten und zwar immer erst kurz vor dem Servieren angerichtet.

Soweit bei Eisfiguren ein leichtes Schminken oder Abtönen erforderlich ist, dürfen hierzu, nachdem das Eis gestürzt und die äußere Hülle wieder fest geworden ist, unschädliche Farben benutzt werden, wenn natürliche Färbemittel wie Kakao usw. nicht zureichen. Bei einer aus Nußeis bestehenden Hirschgruppe z. B. würden das Gehörn und die Augen aus Schokolade zu modellieren, das Fell oder die Decke mit Kakaopulver, dem etwas Kartoffel- oder Stärkemehl beigemischt ist, anzuschminken und schließlich der Sockel zur Nachahmung von Moos mit einer durch ein grobes Sieb geriebenen Marzipanmasse, die zuvor mit Spinatgrün gefärbt ist, zu bestreuen sein.

Bei Eisfrüchten wieder, die den Naturfrüchten nachgebildet in Formen zum Gefrieren gebracht sind, würde der Fruchtknoten von Schokolade und der Stiel von Kirschreis einzusetzen sein, während die Backen mit in Stärkemehl verriebenem Karmin mittelst Watte angeschminkt werden können.

Auch Getränke werden in halb gefrornem, d. h. noch ziemlich flüssigem Zustande serviert. Zum Trinken werden in der Regel Glas- oder Schilfröhrchen gegeben, und außerdem kleines kroquantes Gebäck gereicht. Die Getränke, wie Sorbets, Eispunsch usw. werden sowohl als Zwischengang zur Tafel als auch als besondere Erfrischung gegeben.

1194. Ananas-Gefrornes.

Glace d'ananas.

SECHSHUNDERT Gramm Zucker werden mit 1 Liter Wasser und einem Stückchen Vanille aufgekocht und dann über eine sauber geschälte und in feine Scheiben geschnittene Ananas gegossen. Nachdem die letztere gut ausgezogen ist, wird der Zucker abgegossen und nach Zusatz des Saftes von 3 Zitronen durch ein Sieb gegossen. Zu der

darauf zum Gefrieren zu bringenden Masse können die zurückgebliebenen Ananasscheiben als Garnitur verwendet werden.

1195. Apfelsinen-Gefrornes.

Glace d'oranges.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind in 1 Liter Wasser auf Feuer zu lösen, ohne daß aber das Wasser zum Kochen gebracht wird. Nachdem hierzu der Saft von 6 Apfelsinen und 6 Zitronen sowie die auf Zucker abgeriebenen gelben Schalen von 2 Apfelsinen zugesetzt sind, und der Apfelsinenzucker vollständig aufgelöst ist, wird das Ganze durch ein Sieb gegossen und zum Gefrieren gebracht.

1196. Apfelsinen-Sahnen-Gefrornes.

Glace liée d'oranges.

DREIHUNDERTFÜNFUNDSIEBZIG Gramm Zucker sind mit dem Gelben von 10 Eiern in einer Kasserolle klar zu arbeiten und nach und nach mit 1 Liter kochender Sahne zu verühren. Unter die zuvor auf Feuer abgezogene Masse werden die gelben Schalen von 4 Apfelsinen und der Saft von 4 Apfelsinen und 2 Zitronen gearbeitet, worauf das Ganze, nachdem es etwa 15 Minuten lang zum Ziehen gestanden hat, durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht wird.

1197. Aprikosen-Gefrornes.

Glace d'abricots.

ZEHN bis zwölf geschälte und entsteinte reife Aprikosen werden mit 500 Gramm in $^1/_4$ Liter Wasser gelöstem Zucker weich gekocht und mit den aus den Steinen genommenen und geschälten Kernen zum Durchziehen gestellt. Das hierauf durch ein feines Sieb gestrichene Püree wird mit $^3/_4$ Liter Wasser und dem Saft 1 Zitrone klar gerührt, nochmals durch ein feines Sieb gestrichen und so zum Gefrieren gebracht.

1198. Bananen-Gefrornes.

Glace liée de bananes.

SECHS geschälte Bananenschoten sind mit 125 Gramm Zucker, $^1/_4$ Liter Weißwein und dem Saft von 3 Zitronen weich zu kochen und dann durch ein feines Sieb zu streichen. Gleichzeitig sind in einer Kasserolle 200 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern klar zu arbeiten und

nach und nach mit 8/10 Liter kochender Sahne zu durchziehen. Nachdem diese Masse auf Feuer abgezogen und von diesem dann zurückgenommen ist, werden die gelben Schalen von 2 und der Saft von 4 Zitronen, 1/2 Schote Vanille und das Bananenpüree noch unter dieselbe gerührt, worauf das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht wird.

1199. Champagner-Gefrornes.

Glace de vin de champagne.

IN einem halben Liter heißem Wasser sind 150 Gramm Zucker aufzulösen und diesem dann der Saft sowie die gelben Schalen von 2 Zitronen beizugeben. Diese etwa 20 bis 30 Minuten lang zum Ziehen zurückzustellende Lösung wird durch ein Sieb gegossen und unter Zusatz 1 Flasche Champagner zum Gefrieren gebracht, währenddessen, und zwar noch vor dem Festwerden, eine mit dem Weißen von 3 Eiern hergestellte italienische Baisermasse unterzuziehen ist. Da Champagner ebenso wie Liköre und sprithaltige Weine das Gefrieren verzögert bezw. behindert, empfiehlt es sich, dem Eis viel Salz zuzusetzen.

1200. Schokoladen-Gefrornes.

Glace liée de chocolat.

ZWEIHUNDERT Gramm feine Vanillen-Schokolade werden an einem warmen Ort erweicht und mit 1 Liter kochender Sahne klar gemacht. Gleichzeitig werden in einer Kasserolle 200 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührt und zu ihnen nach und nach die Schokoladensahne unter Zusatz einer halben Schote Vanille gegossen, worauf das Ganze auf Feuer abgezogen, durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht wird.

1200a. Zitronen-Gefrornes.

Glace de citrons.

FÜNFHUNDERT Gramm in 1 Liter heißem Wasser gelöster Zucker werden mit der abgeschälten gelben Schale und dem Saft von 8 Zitronen durchsetzt, darauf durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht, währenddessen, und zwar kurz. vor der festen Eisbildung, noch eine mit dem Weißen von 4 Eiern hergestellte italienische Baisermasse untergezogen wird.

1201. Zitronen-Sahnen-Gefrornes.

Glace liée de citrons.

IN einer Kasserolle sind 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern klar zu rühren, worauf unter dieselben 1 Liter kochende Sahne gezogen wird. Nachdem die Mischung auf Feuer abgezogen ist, wird sie unter Beigabe der fein abgeschälten gelben Schalen von 6 Zitronen sowie des Saftes von 4—6 Zitronen durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht.

1202. Erdbeer-Gefrornes.

Glace de fraises.

EIN Kilo durch ein feines Haarsieb gestrichene Walderdbeeren, deren Kerne zur Vermeidung eines bitteren Geschmacks nicht zu viel gerieben werden dürfen, sind mit 500 Gramm in 1 Liter Wasser gelöstem Zucker und dem Saft von 2 Zitronen zu verdünnen, darauf nochmals durch ein Sieb zu streichen und dann zum Gefrieren zu bringen. Bei Verwendung konservierter Erdbeeren kann zur Hebung der Farbe etwas Bretonrot verwendet werden.

1203. Grenadin-Gefrornes.

Glace de grenades.

DER Saft von 12 Granatäpfeln wird zu 500 Gramm in 1 Liter heißem Wasser gelöstem Zucker gedrückt, welchem des weiteren der Saft von 3 Zitronen und 2 Apfelsinen sowie die gelbe Schale von 2 Apfelsinen beigegeben werden. Die etwa $1/2$ Stunde lang zum Ziehen zu stellende Masse ist dann unter Zusatz von etwas Bretonrot durch ein Sieb zu gießen und zum Gefrieren zu bringen.

1204. Haselnuß-Gefrornes.

Glace de noisettes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm in einem heißen Ofen braun geröstete Haselnußkerne müssen in 1 Liter kochender Sahne etwa $1/2$ Stunde lang zugedeckt ziehen, worauf die so erhaltene Nußsahne nach und nach zu 350 Gramm Zucker, die zuvor mit dem Gelben von 10 Eiern klar gerührt sind, zugesetzt wird. Die auf Feuer abgezogene Masse ist wieder durch ein feines Sieb zu streichen und nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen.

1205. Himbeer-Gefrornes.

Glace de framboises.

DREIVIERTEL Kilo reife ebenfalls durch ein feines Haarsieb gestrichene Himbeeren sind mit 500 Gramm in 1 Liter Wasser gelöstem Zucker und dem Saft von 2 Zitronen klar zu rühren, nochmals durch ein feines Haarsieb zu streichen und zum Gefrieren zu bringen.

1206. Johannisbeer-Gefrornes.

Glace de groseilles.

ROTE Johannisbeeren sind durch ein feines Sieb zu Püree zu streichen, von welchen je 500 Gramm mit 600 Gramm Staubzucker zu verrühren und mit 1 Liter abgekochtem Wasser zu verdünnen sind. Auch dieser nochmals durch ein Sieb gegossenen Masse wird während des Gefrierens eine mit dem Weißen von 3 Eiern hergestellte italienische Baisermasse zugesetzt.

1207. Kaffee-Gefrornes.

Glace liée de café.

ZWEIHUNDERT Gramm feine frisch geröstete Mokkabohnen müssen in 1 Liter kochender Sahne etwa 20 Minuten lang zugedeckt ziehen, worauf die erhaltene Kaffeesahne nach und nach zu 350 Gramm Zucker, die zuvor in einer Kasserolle mit dem Gelben von 12 Eiern klar gerührt sind, zugesetzt wird. Die dann ebenfalls auf Feuer abgezogene Masse wird durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten wieder als Eis zubereitet.

1208. Weißes Kaffee-Gefrornes.

Glace blanc de café.

FRISCH geröstete ganze Kaffeebohnen werden in kochender Sahne nur kurze Zeit ausgezogen, worauf die Sahne entsprechend zu süßen und nach dem Erkalten zu frieren und mit festgeschlagener Sahne aufzuarbeiten ist.

1209. Karmell-Gefrornes.

Glace liée de caramel.

VIERHUNDERT Gramm Zucker werden mit etwas Wasser gelöst und mit 1 Schote Vanille zu gelbem Karmell gekocht, der mit 1 Liter kochender Sahne aufzulösen ist. Diese Karmellsahne wird mit dem mit

etwas Sahne klar geschlagenen Gelben von 10 Eiern auf Feuer abgezogen, darauf durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht.

1210. Schwedisches Kirschen-Gefrornes.

Glace cerise à la suédoise.

FÜNFHUNDERT Gramm schwarze ausgesteinte Kirschen werden mit 500 Gramm Zucker und etwas Wasser gekocht. Die eine Hälfte davon wird kalt gestellt, während die andere durch ein feines Sieb zu streichen und zu einem Gefrornen herzurichten ist. Beim Anrichten wird das letztere mit viel geschlagener Sahne durchgearbeitet und in kleinen Töpfen abwechselnd mit den übrigen Kirschen gefüllt. Obenauf ist ein Kranz von Kirschen zu legen und in die Mitte ein Tupf Sahne zu geben.

1211. Mandarinen-Gefrornes.

Glace de mandarines.

FÜNFHUNDERT Gramm in 1 Liter kochendem Wasser gelöster Zucker werden mit dem Saft von 4 Mandarinen und 4 Zitronen sowie der auf Zucker abgeschälten gelben Schale von 6 Mandarinen durchsetzt, darauf durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht, währenddessen und zwar wieder kurz vor dem Festwerden noch eine mit dem Weißen von 3 Eiern hergerichtete italienische Baisermasse untergezogen wird.

1212. Mandarinen-Sahnen-Gefrornes.

Glace liée de mandarines.

DREIHUNDERTFÜNFUNDSIEBZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 8 Eiern in einer Kasserolle klar gearbeitet, nach und nach mit 1 Liter kochender Sahne durchgerührt und dann auf Feuer abgezogen. Der vom Feuer zurückgezogenen Masse werden darauf die fein abgeschälten gelben Schalen von 6 Mandarinen sowie der Saft von 4 Mandarinen und 2 Zitronen zugesetzt. Die so etwa 15 Minuten lang ziehen zu lassende Masse ist wieder durch ein feines Sieb zu gießen und nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen.

1213. Mandel-Gefrornes.

Glace d'amandes.

FÜNFHUNDERT Gramm abgezogene süße sowie einige bittere Mandeln werden mit Milch fein gerieben und mit 1 Liter kochender Sahne verdünnt, die darauf durch ein Leinentuch gedrückt wird. Nachdem in

dieser Mandelsahne 400 Gramm Zucker aufgelöst und die fein geschälten gelben Schalen von 2 Mandarinen ausgezogen sind, wird das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen und nach Zusatz von 1/10 Liter Orangenblüten-Wasser zum Gefrieren gebracht.

1214. Marasquino-Gefrornes.

Glace de marasquin.

FÜNFHUNDERT Gramm in einem Liter heißem Wasser gelöster Zucker werden mit dem Saft von 4 Zitronen und 1/10 Liter Marasquino klar gerührt und durch ein feines Sieb gegossen, worauf während des Gefrierens wieder noch eine mit dem Weißen von 4 Eiern hergestellte italienische Baisermasse untergezogen wird.

1215. Gefrornes nach Marquis.

Glace à la Marquis.

EIN fettes Schokoladengefrornes wird mit geschlagener Sahne aufgearbeitet und mit feinen Schokoladenschnipseln durchmengt.

1216. Melonen-Gefrornes.

Glace de melon.

EINE geschälte reife Wasser- oder Netzmelone wird durch ein feines Sieb zu Püree gestrichen, von welchem je 500 Gramm mit 500 Gramm Zucker in einem Liter heißem Wasser aufgelöst und klar gerührt werden. Nachdem in diese Masse noch die gelbe Schale von je 2 Apfelsinen und Zitronen sowie eine Schote Vanille etwa 15—20 Minuten lang gezogen haben, wird dieselbe wiederum durch ein Sieb gegossen und dann zum Gefrieren gebracht.

1217. Pfirsich-Gefrornes.

Glace de pêches.

DIE Herstellungsart ist die unter No. 1197 angegebene, nur daß statt der Aprikosen 10 reife Weinpfirsiche Verwendung finden.

1218. Pistazien-Gefrornes.

Glace liée de pistaches.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Pistazien sind zu brühen, abzuziehen und mit Milch fein zu reiben. Darauf sind in einer Kasserolle 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig zu rühren und nach und

nach mit einem Liter kochender Sahne unter Zusatz einer halben Schote Vanille zu durchziehen. Nachdem das Ganze auf Feuer abgezogen und die Kasserolle vom Feuer zurückgenommen ist, werden die geriebenen Pistazien unter die Masse klar gezogen, worauf die letztere durch ein feines Sieb gestrichen und nach dem Erkalten unter Beigabe von etwas Spinatgrün zum Gefrieren gebracht wird.

1219. Praliné-Gefrornes.

Glace liée de pralines.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm süße Mandeln und eine halbe Schote Vanille werden mit 250 Gramm Zucker unter Zugabe von etwas Wasser goldbraun geröstet, darauf etwas zerstoßen und mit $1^1/_{10}$ Liter kochender Sahne aufgelöst. Gleichzeitig werden 100 Gramm Zucker in einer Kasserolle mit dem Gelben von 10 Eiern klar gerührt und nach und nach mit der heißen Mandelsahne durchzogen. Die auf Feuer abzuziehende Masse ist wieder durch ein Sieb zu gießen und nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen.

1220. Tee-Gefrornes.

Glace liée de thé.

DREISSIG Gramm schwarzer Tee sind in $^1/_4$ Liter kochendem Wasser etwa 15 Minuten lang fest zugedeckt zum Ziehen zu stellen, währenddessen 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern klar gerührt werden, denen dann nach und nach der Tee sowie $^8/_{10}$ Liter kochende Sahne mit $^1/_2$ Schote Vanille zuzusetzen sind. Die auf Feuer abzuziehende Masse wird ebenfalls durch ein feines Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht.

1221. Trüffel-Gefrornes.

Glace de truffes.

ZWEI schöne Trüffeln werden gesäubert, in Madeira weich gedämpft, mit etwas Läuterzucker fein gerieben und durch ein feines Sieb gestrichen. Dieses Püree ist mit einem Liter Champagnergefrornen klar zu arbeiten und einer besseren Farbe wegen mit etwas gebranntem Zucker zu mischen.

1222. Vanillen-Gefrornes.

Glace liée de vanille.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 15 Eiern in einer Kasserolle klar gerührt und nach Zusatz einer Schote Vanille mit einem Liter kochender Sahne nach und nach durchzogen. Die so erhaltene Mischung ist auf Feuer so abzuziehen, daß das Eigelb wohl gar wird, sich aber nicht absondert, worauf das Ganze durch ein feines Haarsieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht wird.

Halbgefrornes.

1223. Ananas-Halbgefrornes.

Plombière d'ananas.

EINE große geschälte frische und vom Kernhaus befreite Ananas wird bis auf 1½ Zentimeter Wandung ausgehöhlt und in eine der Ananas entsprechend hohe Kasserolle gesetzt, worauf sie mit leichtem Vanillen-Syrup übergossen und etwa 3 Stunden lang an einen warmen Ort zum Durchziehen gestellt wird. Das ausgehöhlte Innere der Ananas wird gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Weißwein und etwas Sirup von der Ananas selbst zu einer Eismasse von 20° Zuckergehalt angerichtet und wieder zum Gefrieren gebracht. Kurz vor dem Festwerden wird ebenfalls noch etwas geschlagene Sahne in der Masse klar gearbeitet und diese dann vollständig durchgefroren. Währenddessen wird eine flache Madeleinebiskuit-Bordüre mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Zitronenglasur überzogen, der im Warmofen Glanz gegeben wird. Diese Bordüre ist nach dem Erkalten auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kalt zu stellen und ebenso auch die Ananas, die zum Ablaufen des Zuckers auf ein Sieb zu bringen ist. Kurz vor dem Anrichten wird die Ananas dann mit dem Gefrornen gefüllt und in die ebenfalls mit etwas Gefrornem gefüllte Bordüre gesetzt. Als Abschluß kann oben eine Krone von geschnittenen Angelika-Blättern angebracht werden.

1224. Halbgefrornes nach Châteaubriand.

Plombière à la Châteaubriand.

EIN nach No. 1251 hergerichtetes Vanillen-Halbgefrornes wird mit kleinwürflig geschnittenen, stark in Zucker gezogenen Früchten vermengt und dann in mit Papier ausgelegten Kegelformen fest verschlossen in Eis und Salz zum Durchfrieren etwa eine Stunde lang eingesetzt.

1225. Schokoladen-Halbgefrornes.

Plombière de chocolat.

DREIHUNDERT Gramm in einem Warmofen erweichte feine Vanillen-Schokolade sind mit $^3/_4$ Liter warmem Vanillen-Sirup von 20° nach und nach klar zu rühren, darauf durch ein Sieb zu gießen und kalt zu stellen. Die ziemlich festgefrorne Masse wird noch mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne klar gearbeitet und dann zum weiteren Gefrieren gebracht, worauf sie in mit Papier ausgelegte Kuppelformen gefüllt und in diesen fest verschlossen nochmals etwa $^3/_4$ Stunden lang in Eis und Salz gestellt wird Das so Halbgefrorne wird kurz vor dem Anrichten aus den Formen auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und unten herum mit kleinen Windbeuteln garniert.

1226. Compiègne-Halbgefrornes.

Plombière à la compiègne.

EIN in einer Kuppelform gebackener Kuchen von Compiègnerteig, der mit einem starken Apfelsinensirup getränkt ist, wird bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, von außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Apfelsinenglasur überzogen, der wieder im Warmofen Glanz zu geben ist. Diese erkaltete Kuchenhülle wird mit einem Vanillen-Halbgefrornen (No. 1251), dem als Kern ein Gemenge von mit Marasquino durchzogenen und auf Eis erkalteten, kleingeschnittenen Zuckerfrüchten zu geben ist, gefüllt. Das fertige Halbgefrorne wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel serviert und mit großen Dreiecken von rotem Weingallert garniert.

1227. Halbgefrornes nach Dinair.

Plombière à la Dinair.

EINE von Savarinteig gebackene Bordüre wird nach Herausnahme aus dem Ofen mit einem Mandelmilchsirup leicht getränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit einer Vanillenglasur überzogen, der im Ofen Glanz zu geben ist. Gleichzeitig wird das Püree von 30 reifen Reineclauden mit 1 Liter 22° Vanillensirup klar gerührt und nach Zusatz von etwas Crème de noyaux durch ein feines Sieb gestrichen. Unter diese zum Gefrieren zu bringende Masse wird vor dem Festwerden noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne gearbeitet und das Ganze dann in Eis und Salz zum Durchfrieren gesetzt. Kurz vor dem Anrichten ist die Bordüre auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel

zu setzen und mit dem Gefrornen zu füllen, das hoch zu dressieren und mit Reineclauden und Glaskirschen zu garnieren ist.

1228. Haselnuß-Halbgefrornes.

Plombière de noisettes.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm in einer Kasserolle mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührter Zucker werden mit 3/4 Liter kochender Sahne, in der 1/2 Stunde lang 125 Gramm im Ofen dunkelbraun geröstete Haselnußkerne und etwas Vanille ausgezogen sind, auf Feuer, ohne aber zu kochen, zu einer Creme abgezogen. Diese ist nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen und noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar zu arbeiten, worauf sie in mit Papier ausgelegten Kegelformen in Eis und Salz eine Stunde lang eingesetzt wird. Das auf einer Schüssel anzurichtende Halbgefrorne kann mit kleinen Nußkuchen umlegt werden.

1229. Italienisches Halbgefrornes.

Plombière à l'italienne.

IN eine mit Papier ausgelegte Kegelform wird je ein Pistazien-, Erdbeer- und Mandel-Halbgefrornes mittelst eines dreiteiligen Einsatzes senkrecht gleichmäßig eingefüllt, worauf der Einsatz herausgenommen und die Form fest verschlossen zum Durchfrieren in Eis und Salz eingepackt wird. Währenddessen wird eine Mandelbiskuitbordüre mit Aprikosenmarmelade bestrichen, mit einer Curaçaoglasur überzogen und nach dem Abglänzen mit langgeschnittenen Pistazien und Glaskirschen garniert. In diese auf einer Schüssel kalt zu stellende Bordüre wird das Halbgefrorne gestürzt.

1230. Kaffee-Halbgefrornes.

Plombière de café.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm goldbraun gebrannte Kaffeebohnen werden mit 1/3 Liter kochendem Wasser gebrüht und zugedeckt etwa 15 Minuten lang zum Ziehen gestellt. Währenddessen werden 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern schaumig gearbeitet und unter allmählichem Zusatz von 1/2 Liter kochender Sahne und dem Kaffeeabguß klar gerührt und auf Feuer abgezogen. Nachdem die Masse durch ein Sieb gegossen und erkaltet ist, wird sie zum Gefrieren gebracht und während desselben noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar gearbeitet. Die ebenfalls in mit Papier ausgelegte Formen

zu füllende Masse wird wieder verschlossen in Eis und Salz verpackt und erst kurz vor dem Anrichten gestürzt. Zum Garnieren können kleine mit Kaffeeglasur überzogene Kuchen benutzt werden.

1231. Kaiserliches Halbgefrornes.

Plombière à l'Imperial.

VIERHUNDERT Gramm in $^3/_4$ Liter Mandelmilch gelöster Zucker werden mit 500 Gramm Aprikosenpüree unter Zusatz von etwas Cremè de noyeaux gefroren, darauf mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne durchgearbeitet und in mit Papier ausgelegten Kegelformen in Eis und Salz etwa eine Stunde lang eingesetzt. Währenddessen wird eine Bordüre von Angelikabiskuit in 4 Scheiben geschnitten und wieder mit Vanillencreme zur Bordüre zusammengesetzt, welche mit Aprikosenmarmelade dünn bestrichen und mit einer dicken Schokoladenglasur überzogen wird, die im Warmofen abzuglänzen ist. Außerdem werden kleine Tütchen gebacken, mit denen die Schokoladenbordüre, die auf eine Schüssel zu setzen ist, kranzförmig besteckt wird. Kurz vor dem Anrichten wird ein mit Papier beklebter Klotz in die Bordüre gelegt, auf welchen das Halbgefrorne gestürzt wird, während die kleinen Tütchen mit Vanillensahne gefüllt und je mit einer halben Zuckerglaskirsche belegt werden.

1232. Mandarinen-Halbgefrornes.

Plombière de mandarines.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale von 4 Mandarinen werden mit dem Gelben von 10 Eiern in einer Kasserolle klar gerührt, mit $^3/_4$ Liter kochender Sahne vermengt und dann auf Feuer langsam abgezogen. Die durch ein Sieb zu gießende Masse wird nach dem Erkalten unter Zusatz des Saftes von 4 Zitronen und 4 Mandarinen sowie einiger Tropfen Bretonrot angefroren, darauf mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne durchzogen und in mit Papier ausgelegten hohen Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz bis zum Gebrauch gestellt.

1233. Mandel-Halbgefrornes.

Plombière d'amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm weiße mit Milch feingeriebene und mit 1 Liter roher Sahne durchrührte Mandeln werden durch ein Leinentuch gedrückt, worauf die erhaltene Mandelsahne mit 400 Gramm Zucker

unter Zusatz von etwas Orangenblütenwasser gefroren und dann noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar gearbeitet wird. Die in mit Papier ausgelegte Formen gefüllte Masse wird etwa 1 Stunde lang in Eis und Salz verpackt und dann auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel serviert, wobei kleine mit Erdbeereis gefüllte Baisers zur Garnitur benutzt werden können.

1234. Makronen-Halbgefrornes.

Plombière de macarons.

ETWA 1 1/2 Liter mit etwas Marasquino versetztes Mandel-Halbgefrornes werden mit 100 Gramm würflig geschnittenen süßen Makronen durchzogen und in Kuppelformen in Eis und Salz etwa 1 Stunde lang eingesetzt. Währenddessen wird eine 2 1/2 Zentimeter starke und etwas größer im Durchmesser als die Kuppelform zu haltende Platte von Genueser Biskuit mit Aprikosenmarmelade bestrichen und mit gehackten Makronen bestreut. Auf diese auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzende Platte wird dann kurz vor dem Anrichten das Halbgefrorne gestürzt, das unten herum noch mit in Zucker gesottenen Glaskirschen umlegt und oben mit einer mit Kirschen gefüllten Angelikakrone geschmückt wird.

1235. Margarethen-Halbgefrornes.

Plombière à la Marguerite.

EIN in Kegelformen gefülltes Maronen-Halbgefrornes wird in der Mitte etwas ausgehöhlt und mit in Filets geschnittenen, mit Curaçao übergossenen und in Zucker gezogenen Glaskirschen, Bananen, Quitten, Aprikosen, Ananas und Reineclauden gefüllt, die zuvor auf Eis gestanden haben müssen. Nachdem die Füllung wieder mit Eismasse bedeckt ist, werden die Formen fest verschlossen zum Durchfrieren in Eis und Salz eingesetzt. Währenddessen ist eine mit Apfelsinensirup leicht getränkte Bordüre von Savarinteig mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen und mit Apfelsinenglasur zu überziehen, der im Warmofen wieder Glanz zu geben ist. In diese auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kalt zu stellende Bordüre wird dann das Halbgefrorne gestürzt.

1236. Mirliton-Halbgefrornes.

Plombière à la Mirliton.

KLEINE schneckenartig zusammengerollte, dünne Platten von Blätterteig werden trocken ausgebacken, dann mit Zucker bestäubt und im heißen Ofen abgeglänzt, worauf die Schnecken umzudrehen und nochmals

mit Zucker zu bestäuben und abzuglänzen sind. Diese Schnecken werden in einer leicht geölten Charlotteform an der Wandung mittelst Bonbonzuckers zu einer Hülle zusammengesetzt, die nach dem Erkalten vorsichtig auf eine Schüssel gestürzt und kurz vor dem Anrichten mit einem Halbgefrornen aus frischen Nüssen gefüllt wird. Das letztere kann mit kleinen krösch gebackenen und mit zu glasierendem Zucker überzogenen Blätterteigblättchen und in Zucker stark gesottenen Glaskirschen garniert werden.

1237. Montabeau-Halbgefrornes.

Plombière à la Montabeau.

(Mit Abbildung.)

EINE flache, von Genueser Biskuitmasse gebackene Bordüre, die in 4 Scheiben geschnitten und mit Johannisbeer-Marmelade wieder zusammengesetzt ist, wird mit weißem Marzipan überzogen und mit Schokoladen-Rauten und -Plätzchen garniert, worauf sie auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kalt zu stellen ist. Gleichzeitig wird ein Praliné-Halbgefrornes mit klein gehacktem Nougat zubereitet, das, nachdem es in einer Kuppelform zum Gefrieren gebracht ist, kurz vor dem Anrichten in die Mitte der Bordüre gestürzt wird. Auf letzterer, und zwar um das Halbgefrorne herum, werden kleine halbe, mit Johannisbeergelee gefüllte Baiserschalen in zwei Reihen gelegt, während oben als Abschluß des Halbgefrornen eine mit Glaskirschen gefüllte Krone von Angelikablättern anzubringen ist, von der aus herunterhängend dünne, fein geschnittene, eingemachte Pomeranzenschalen zu garnieren sind.

1238. Moskauer Halbgefrornes.

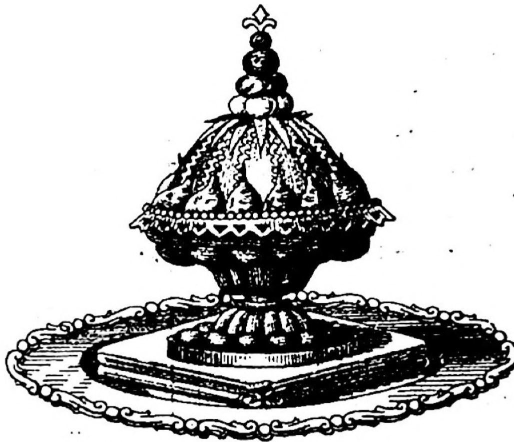
Plombière à la moscovite.

EINIGE stark in Zucker eingemachte und zu groben Filets zerschnittene Birnen, Aprikosen, Reineclauden, Kirschen und Ananas sowie würflig geschnittenes, weich gekochtes Angelika werden mit etwas Rum und Marasquino übergossen und in Eis und Salz eingesetzt. Währenddessen werden 250 Gramm weiße und mit Milch fein geriebene süße Mandeln in 1 Liter roher Sahne klar gerührt und dann durch ein gewässertes Leinentuch gedrückt. Die noch mit 400 Gramm Zucker und etwas Marasquino zu versetzende Mandelsahne wird zum Gefrieren gebracht und schließlich noch mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne durchgearbeitet. Auch diese Masse wird in mit Papier ausgelegten Kegelformen in Eis und Salz etwa $^3/_4$ Stunden lang zum Durchfrieren gesetzt, worauf, und

Eis, Eisspeisen und Getränke.



No. 1237. Montabeau-Halbgefrornes.



No. 1240. Nougat-Halbgefrornes.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

zwar etwa $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten, die Formen behutsam geöffnet, in der Mitte ein Kern von Eis herausgenommen und an Stelle dessen das auf Eis gestellte Fruchtgemenge gefüllt wird. Die darauf wieder zu verschließenden Formen sind nochmals in das Eis und Salz zurückzusetzen, und erst kurz vor dem Anrichten ist das Halbgefrorne auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzen und ringsherum mit kleinen, mit Marasquinoglasur überzogenen Kuchen zu umlegen.

1239. Napolitanisches Halbgefrornes.

Plombière à la napolitaine.

VON Napolitainemasse werden 8 dünne, etwa 2 Zentimeter breite und 15 Zentimeter im Durchmesser große Ringplatten trocken ausgebacken und dann mit Johannisbeer-Gelee zu einem zylindrischen Kuchen zusammengesetzt, der glatt zu beschneiden, mit Johannisbeer-Marmelade zu überziehen und mit Marzipan-Blättern und -Kanten zu garnieren ist. Gleichzeitig ist ein Meloneneis mit nur $^3/_4$ Liter Wasser herzurichten, unter welches nach dem Gefrieren $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne durchzuarbeiten ist. Unter diese Eismasse werden kurz vor dem Anrichten Filets von stark in Zucker eingemachten und zuvor auf Eis gestellt gewesenen Melonen gezogen und die Masse dann in den auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzten Kuchen gefüllt, hoch dressiert und mit Zuckerkirschen garniert.

1240. Nougat-Halbgefrornes.

Plombière de nougat.

(Mit Abbildung.)

VON einer Nougatmasse sind zwei ungleich große Schalen zu formen, die mittelst Bonbonzuckers so zusammenzusetzen sind, daß die kleinere als Fuß der größeren dient. Der obere Rand dieser auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellenden Schale ist mit einer durchbrochenen weißen Marzipankante zu belegen, auf welche kleine Kugeln von rosa gefärbtem Marzipan zu setzen sind. Kurz vor dem Anrichten ist eine Kuppel von einem Vanillen-Halbgefrornen, das mit klein gehacktem Nougat stark versetzt ist, auf die Schale zu stürzen, worauf um dieselbe herum birnenähnliche Tupfen von Schokoladen-Sahne zu setzen sind, und oben auf dieselbe ein mit Früchten garnierter Silberspieß zu stecken ist, der mit Angelika-Blättern und fein geschnittener Pomeranzenschale umsteckt wird, während die Kuppel selbst noch mit festgeschlagener Sahne zu garnieren ist.

1241. Nuß-Halbgefrornes.

Plombière de noix.

HUNDERT Gramm frische, von der gelben Haut befreite und nicht ölige Wallnußkerne werden mit Milch zu einem feinen Püree gerieben, das mit $^3/_4$ Liter roher Sahne und 400 Gramm Zucker unter Zusatz einer halben gestoßenen Schote Vanille klar gerührt und durch ein feines Sieb gestrichen wird. Diese nach Beigabe eines Gläschen Rum gefrorne Masse wird noch mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne durchgearbeitet und, nachdem sie in Formen fest geworden ist, kurz vor dem Anrichten auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit kleinen Nußkuchen garniert.

1242. Pistazien-Halbgefrornes.

Plombière de Pistaches.

VIERHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 10 Eiern schaumig gearbeitet, unter allmählichem Zusatz von $^3/_4$ Liter kochender Sahne und 1 Schote Vanille klar gerührt und auf Feuer abgezogen. Mit dieser Masse werden 250 Gramm gebrühte, abgezogene und mit Milch fein geriebene Pistazien glatt geschlagen, worauf das Ganze durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erkalten unter Zusatz von etwas Spinatgrün zum Gefrieren gebracht wird, währenddessen noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne klar unterzuarbeiten ist.

1243. Portugiesisches Halbgefrornes.

Plombière à la portugaise.

EINE von portugiesischer Biskuitmasse gebackene Bordüre wird in 4 Scheiben geschnitten, die mit Madeira getränkt und mit Aprikosen-Marmelade bestrichen wieder zur Bordüre zusammengesetzt werden, worauf das Ganze mit gleicher Marmelade dünn bestrichen und mit einer Kirschwasserglasur überzogen wird, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Diese Bordüre wird, nachdem sie zuvor auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt ist, mit lang geschnittenem Angelika und eingemachten Pomeranzenschalen senkrecht garniert und dann kalt gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die Bordüre mit einem von 500 Gramm Aprikosenpüree, 1 Liter Mandelmilch und 450 Gramm Zucker zubereiteten Gefrornen, unter welchem noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne klar gezogen ist, gefüllt.

1244. Praliné-Halbgefrornes.
Plombière de pralines.

FÜNFHUNDERT Gramm Mandeln werden mit 1 Schote Vanille und 500 Gramm Zucker wie Nougatmasse geröstet, worauf die Hälfte etwas zerstoßen und in $^3/_4$ Liter kochende Sahne zum Ziehen geschüttet wird. Gleichzeitig werden 350 Gramm Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig gearbeitet, mit der Mandelsahne nach und nach durchgerührt und auf Feuer zu einer leichten durch ein Sieb zu drückenden Creme abgezogen, die nach dem Erkalten zu gefrieren und dann noch mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne klar zu ziehen ist. Die dann mit der zweiten Hälfte der grob gestoßenen Mandelmasse vermengte Eismasse wird wieder in Kegelformen fest verschlossen in Eis und Salz zum Durchfrieren gestellt. Angerichtet wird das Halbgefrorne auf einer Schüssel und als Garnitur werden mit Vanillensahne gefüllte Windbeutel benutzt, die mit Karmell zu überziehen sind.

1245. Prinzessin-Halbgefrornes.
Plombière à la princesse.

EINE Bordüre von Pariser Biskuit wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer Vanillenglasur überzogen, im Ofen abgeglänzt und mit Marzipan und festem roten Apfelgelee garniert. Diese auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kalt zu stellende Bordüre wird kurz vor dem Anrichten mit einem Vanillen-Halbgefrornen gefüllt, das mit in Madeira angefeuchteten Makronenbröckeln durchzogen ist. Die Füllung wird hoch heraus dressiert und mit einem Kranz von frischen großen Erdbeeren und Reineclauden garniert.

1246. Reis-Halbgefrornes.
Plombière de riz.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm nach No. 1251 hergerichteter und mit Vanillensirup durchzogener Karolinenreis werden auf ein Sieb zum Trockenlaufen gebracht und dann auf Eis gesetzt. Währenddessen ist 1 Liter Mandel-Halbgefrornes herzurichten, das kurz vor dem Festwerden noch mit $^1/_2$ Liter festgeschlagener Sahne und dem auf Eis gestellten Reis zu durchziehen und in mit Papier ausgelegten Kuppelformen abwechselnd mit kleinen mit Aprikosen-Marmelade gefüllten Baisers fest verschlossen etwa eine Stunde lang in Eis und Salz zu setzen ist. Das

fertige Halbgefrorne wird mit kleinen weißglasierten und mit rosa Marzipantupfen belegten Biskuitbällen garniert und oben mit einer mit roten Baisertuppen umlegten Reineclaude verziert.

1247. Halbgefrornes nach Saint Pierre.

Plombière à la Saint Pierre.

FÜNFHUNDERT Gramm durch ein Sieb gestrichene rote Johannisbeeren werden mit 1 Liter 25° Vanillensirup aufgekocht, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten halb durchgefroren, worauf noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne untergezogen wird. Die in einer Büchse dann in Eis und Salz verpackte Eismasse wird kurz vor dem Anrichten in einen mit Johannisbeer-Gelee bestrichenen und mit Vanillenglasur überzogenen Kongreßkuchen gefüllt, der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt ist. Das Halbgefrorne kann hierbei ebenfalls hoch heraus dressiert und rings herum mit schönen halben, zuvor auf Eis gestellten Kompottaprikosen garniert werden.

1248. Spanisches Halbgefrornes.

Plombière à l'espagnole.

VIERHUNDERT Gramm in einem Liter Mandelmilch gelöster Zucker werden mit 500 Gramm Maronenpüree und der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale von 2 Apfelsinen klar gerührt, durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht, währenddessen wieder noch $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne unterzuziehen ist. Außerdem wird eine Bordüre von Genueser Biskuit mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, darüber mit einer Erdbeerglasur überzogen und mit grobgehackten Pistazien leicht bestreut. Die im Warmofen abgeglänzte Bordüre wird auf einer Schüssel kalt gestellt und kurz vor dem Anrichten mit der noch mit Kirschenfilets zu durchziehenden Eismasse gefüllt.

1249. Sardinisches Halbgefrornes.

Plombière à la sardinienne.

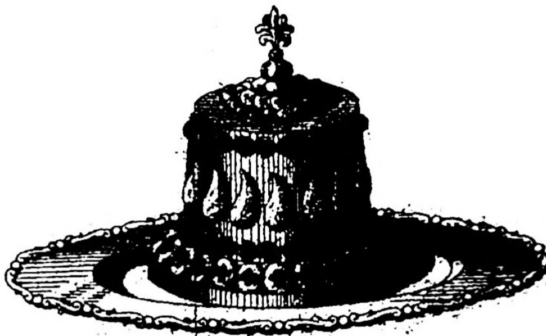
(Mit Abbildung.)

VON einem Napolitaine-Mürbeteig werden 12—15 Stück 2 Zentimeter breite Ringplatten von der Größe einer breiten Charlotteform trocken ausgebacken und dann mit Johannisbeer-Gelee zu einer Charlotte zusammengesetzt. Nachdem der gebackene Teig in etwa 24 Stunden gut durchzogen ist, wird die Charlotte glatt beschnitten und, mit einer klaren

Eis, Eisspeisen und Getränke.



No. 1249. Sardinisches Halbgefrornes.



No. 1309. Amerikanischer Eispudding.

Aprikosen-Marmelade überzogen, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird die Charlotte von oben eingeschnitten, mit festgeschlagener Sahne garniert und im letzten Augenblick mit einem Pistazien-Halbgefrornen gefüllt, das mit in Filets geschnittenen eingemachten Pomeranzenschalen und eingemachten Maronenbröckeln zu durchziehen und hoch heraus zu dressieren ist.

1250. Tee-Halbgefrornes.

Plombière de thé.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm mit dem Gelben von 8 Eiern schaumig gerührter Zucker werden mit 1 Liter kochender Sahne, in der 1/4 Stunde lang 30 Gramm schwarzer Tee gezogen haben, ebenfalls ohne zu kochen, auf Feuer abgezogen und dann durch ein Sieb gegossen. Diese Masse ist nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen und noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar zu arbeiten, worauf sie in mit Papier ausgelegten Kuppelformen in Eis und Salz 1 Stunde lang eingesetzt wird. Beim Anrichten des Halbgefrornen können kleine mit Teeglasur überzogene Genueserkuchen verwendet werden.

1251. Vanillen-Halbgefrornes mit Reis.

Plombière de vanille au riz.

ZWEIHUNDERT Gramm in viel Wasser weich gekochter, trocken gelaufener und mit 24° Vanillensirup eine Stunde lang durchzogener Karolinenreis werden, nachdem der Zucker wieder abgegossen ist, in einer Gefrierbüchse fest verschlossen in Eis und Salz eingesetzt. Währenddessen werden in einer Kasserolle 400 Gramm Zucker mit dem Gelben von 15 Eiern und 1 Schote Vanille verrührt, worauf 3/4 Liter kochende Sahne nach und nach zugesetzt und das Ganze auf Feuer abgezogen wird. Diese durch ein Sieb zu gießende Masse wird nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht und dann noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne durchzogen. Die vollständig durchfrorne Masse wird mit dem auf Eis gesetzten Reis leicht durchmengt und dann in beliebige Formen in Eis und Salz 1/2—3/4 Stunden lang gesetzt. Das auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzende Halbgefrorne kann mit kleinen, mit Rumglasur überzogenen und mit Früchten belegten Kuchen garniert werden.

1252. Watteau-Halbgefrornes.

Plombière à la Watteau.

EINE Walderdbeer-Eismasse von 3/4 Liter Wasser, 500 Gramm Zucker und 500 Gramm Walderdbeer-Püree wird, nachdem sie fast fest gefroren ist, mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne klar gearbeitet und dann in Formen fest verschlossen in Eis und Salz etwa eine Stunde lang zum Durchfrieren gebracht. Zum Anrichten wird auf eine glatte Schüssel eine Bordüre von Mandelmilch-Gallert gesetzt, in welche das fertige Halbgefrorne gestürzt wird. Die Bordüre selbst ist mit großen, frischen, mit Weingallert glasierten Erdbeeren zu belegen und unten mit leicht gezuckertem Erdbeerpüree zu umgießen, während auf dem Halbgefrornen oben eine Krone von Angelikablättern anzubringen ist, die mit Walderdbeeren ausgefüllt wird.

1253. Wiener Halbgefrornes.

Plombière à la viennoise.

IN einer nach Art des Vanilleneis hergerichteten Masse von 3/4 Liter Sahne, 350 Gramm Zucker, etwas Vanille und dem Gelben von 8 Eiern werden 250 Gramm weiße mit Milch feingeriebene süße Mandeln klar gearbeitet, worauf das Ganze nach Zusatz von etwas Marasquino, 2 Eßlöffel voll Berberitzensaft und 1/10 Liter Ananassirup durch ein feines Haarsieb gegossen wird. Die dann zum Gefrieren zu bringende Masse wird kurz vor dem Festwerden noch mit 3/4 Liter festgeschlagener Sahne und 150 Gramm stark gezuckerten Ananasfilets klar gezogen und darauf in Kuppelformen fest verschlossen etwa 1 Stunde lang in Eis und Salz gesetzt. Beim Anrichten des Halbgefrornen können kleine Ananastörtchen als Garnitur benutzt werden.

1254. Gefrorne Ananas-Sahne.

Mousse à l'ananas.

EINE schöne geschälte und vom Kernhaus befreite Ananas, deren eine Hälfte in Scheiben und deren andere Hälfte kleinwürflig zu schneiden ist, wird mit 600 Gramm in Wasser gelöstem Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten auf ein Sieb geschüttet. Mit dem abgelaufenen Ananassaft wird das Gelbe von 12 Eiern klar geschlagen und dann auf Feuer zu einer Creme abgezogen, die wieder nach gehöriger Abkühlung mit einem Liter festgeschlagener Sahne unter Zusatz der trocken gelaufenen Ananaswürfel klar gearbeitet wird. Diese Masse wird in mit Papier ausgelegten Formen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 3 Stunden lang

eingesetzt. Beim Anrichten kann ein Kern von Sahne herausgenommen und durch mit leichtem Weingallert gemengte Ananasfilets ersetzt werden. Als Garnitur sind Ananasscheiben und kleine Genueser Kuchen zu verwenden.

1255. Gefrorne Schokoladen-Sahne.

Mousse de chocolat.

FÜNFHUNDERT Gramm feine Vanillenschokolade werden im Warmofen erweicht, mit einem Vanillensirup von 200 Gramm Zucker verdünnt und nach dem Erkalten mit einem Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen. Im übrigen gilt für die weitere Zubereitung die unter No. 1256 gegebene Vorschrift.

1256. Gefrorne Erdbeer-Sahne.

Mousse de fraises.

FÜNFHUNDERT Gramm frisches Walderdbeerpüree werden mit 400 Gramm Staubzucker und dem Saft von 3 abgeschälten Zitronen bis zum Gelieren gerührt und dann mit 1 Liter festgeschlagener Sahne unter Zusatz von etwas Bretonrot zur Hebung der Farbe klar gezogen. Diese Sahne wird in mit Papier ausgelegten Kuppel- oder Kegelformen fest verschlossen etwa 3 Stunden lang in Eis und Salz eingesetzt, wobei darauf zu achten ist, daß dieselbe nicht vollständig durchfriert, vielmehr in ihrer Mitte noch ein weicher Kern verbleibt. Kurz vor dem Anrichten wird die gefrorne Sahne auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und dann mit kleinen, mit Sahne und Walderdbeeren gefüllten Baisers umlegt. Die gefrorne Sahne kann aber auch beim Anrichten etwas ausgehöhlt und mit leicht gezuckerten Walderdbeeren gefüllt werden.

In entsprechender Weise kann von anderen Früchten, als: **Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aprikosen usw.** eine gefrorne Sahne hergestellt werden, wobei aber bei Früchten mit großem Säuregehalt der Zitronensaft fortzulassen ist.

1257. Gefrorne Haselnuß-Sahne.

Mousse de noisettes.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm im Ofen braun geröstete und etwas zerstoßene Haselnüsse werden in $^3/_{10}$ Liter kochender Sahne zugedeckt etwa $^1/_2$ Stunde lang zum Ziehen gestellt. Währenddessen sind 400 Gramm Zucker mit dem Gelben von 10 Eiern schaumig zu rühren und unter Beigabe von etwas Vanille mit der Nußsahne auf gelindem Feuer zu einer Creme

abzurühren, die durch ein Sieb gestrichen und nach dem Erkalten noch mit $^{3}/_{4}$ Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen wird. Während das Gefrieren nach No. 1256 zur Ausführung gebracht wird, können als Garnitur kleine Haselnußkuchen oder kleine mit Schokoladensahne gefüllte Tütchen hergerichtet werden.

1258. Gefrorne Kaffee-Sahne.

Mousse de café.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm Mokkabohnen werden in $^{2}/_{10}$ Liter kochendes Wasser geschüttet und zum Ziehen zurückgestellt, worauf in dem Abguß 400 Gramm Zucker gelöst und der erhaltene Sirup dann wie Teesahne unter No. 1260 entsprechend zur Kaffeesahne zubereitet wird. Kleine mit Kaffeecreme gefüllte und mit Kaffeeglasur überzogene Windbeutel können als Garnitur dieser Sahne benutzt werden.

1259. Gefrorne Mekka-Sahne.

Mousse à la Mecque.

VON Windbeutelmasse gebackene und mit Karmell überzogene kleine Spitzbrötchen werden in einer weiten, etwas mit Öl bestrichenen Kuppelform mittelst heißen Karmellzuckers zu einer Hülle zusammengesetzt, die kurz vor dem Anrichten mit einer gefrornen Vanillensahne gefüllt wird. Die gefüllte Hülle ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzen und sofort zur Tafel zu bringen.

1260. Gefrorne Tee-Sahne.

Mousse de thé.

VIERZIG Gramm Tee werden in $^{2}/_{10}$ Liter kochendem Wasser etwa 10 Minuten lang zum Ziehen gestellt, worauf in dem erhaltenen Abguß 400 Gramm Zucker zu lösen sind und das Ganze dann mit dem Gelben von 12 Eiern auf gelindem Feuer schaumig und gar zu schlagen ist. Als Garnitur dieser nach No. 1261 weiter zu behandelnden und zum Gefrieren zu bringenden Sahne können beim Anrichten kleine mit Teeglasur überzogene Genueser Kuchen verwendet werden.

1261. Gefrorne Vanillen-Sahne.

Mousse à la vanille.

IN einem Kessel wird das Gelbe von 12 Eiern mit dem von 400 Gramm Zucker und einer Schote zubereiteten Läuterzucker klar gerührt und dann auf gelindem Feuer mittelst einer Drahtrute schaumig und gar

geschlagen. Die darauf wieder kalt zu schlagende Masse wird noch mit $^3/_4$ Liter fest geschlagener Sahne klar durchzogen und dann in mit Papier ausgelegten Formen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 3 Stunden lang eingesetzt. Als Garnitur können kleine mit Schokoladensahne gefüllte Baisers verwendet werden.

1262. Gefrorne Vanillen-Sahne mit Schokolade.

Mousse à la vanille au chocolat.

IN eine silberne Kasserolle oder tiefe Assiette wird eine nach No. 1261 hergerichtete Masse bis auf 2 Zentimeter vom Rande ab gefüllt und dann in einem Kasten nach der Einleitung zum Gefrieren gebracht. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Masse mit einer dickflüssigen Schokolade $^1/_2$ Zentimeter hoch übergossen und so bis zum Gebrauch wieder in den Gefrierkasten gebracht. Die Kasserolle oder Assiette wird auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gegeben.

1263. Gefrorne Wallnuß-Sahne.

Mousse de noix fraîches.

ZWEIHUNDERT Gramm frische abgezogene Wallnußkerne, unter denen sich ölige nicht befinden dürfen, werden mit einem Vanillensirup von 500 Gramm Zucker und einer Schote Vanille gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Dieses noch mit einem Liter festgeschlagener Sahne durchzogene Nußpüree wird in mit Papier ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 3 Stunden lang eingesetzt und beim Anrichten mit kleinen Nußkuchen und karmellierten Nüssen garniert.

1264. Gefrorne Westfälische Sahne.

Mousse à la westphalienne.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm geriebener Pumpernickel werden mit 125 Gramm geriebener Schokolade gemengt und mit einem Liter festgeschlagener Sahne, die mit einem Vanillensirup von 200 Gramm Zucker süß abgeschmeckt ist, klar gezogen und dann nach No. 1256 gefroren. Beim Anrichten kann die Sahne mit Brottortenschnitten garniert und ein eiskalter Malagasirup in Saucièren besonders gereicht werden.

1265. Gefrorne Sahne mit Wein, Zitrone oder Apfelsine.

Mousse de vin ou citron ou à l'orange.

VIERHUNDERT Gramm Zucker werden in einem Kessel mit dem Gelben von 12 Eiern schaumig gerührt und unter Zusatz von 1/4 Flasche Rheinwein und dem Saft von 2 Zitronen mittelst einer Drahtrute auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen, worauf unter die erst wieder kalt zu schlagende Masse noch 3/4 Liter festgeschlagene Sahne zu ziehen sind. Die weitere Behandlung erfolgt in der unter No. 1261 beschriebenen Weise.

Soll die Sahne **Zitronen-, Apfelsinen-** oder **Mandarinengeschmack** erhalten, dann wird noch die auf Zucker abgeriebene Schale von je 2 dieser Früchte entsprechend der Masse bei der Zusammensetzung beigegeben.

Bomben.

1266. Alhambra-Bombe.

Bombe à l'Alhambra.

AUSSEN Orangen-Gefrornes, gefüllt mit Himbeer-Gefrornem, beides wird stark mit Marasquino abgeschmeckt. Beim Stürzen ist ein Schleier von gesponnenem Zucker darüber zu legen.

1267. Alliance-Bombe.

Bombe Alliance.

GEFRORNES von Ananas, Pistazien, Erdbeeren, Vanille und Schokolade wird in gleichmäßigen Schichten in Kuppelformen gefüllt. Die gestürzte Bombe ist mit einer Erdbeersahne zu garnieren und mit kleinen schwarz und weiß glasierten Biskuitbällen zu umlegen.

1268. Altenburger Bombe.

Bombe à l'Altenburg.

DIESE Bombe besteht aus einer Wandung von einem dunklen Wasserschokoladen-Gefrornen und einem Kern von Vanille-Gefrornen.

1269. Badener Bombe.

Bombe de Bade.

EIN Sirup von 400 Gramm Zucker und $^1/_4$ Liter Wasser, in dem die gelben Schalen von 2 Apfelsinen ausgezogen sind, wird nach dem Erkalten mit $^1/_{10}$ Liter badener Kirschwasser sowie $^3/_4$ Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen und darauf in mit Papier ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz zum Gefrieren eingesetzt. Währenddessen werden 1 Kilo badener entsteinte saure Kirschen in $1^1/_2$ Kilo zum Bruch gekochten Zucker geschüttet und mit diesem klar gekocht, darauf durch ein Sieb gegossen und auf Eis zum Erkalten gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird aus den zuvor geöffneten Kuppelformen ein Kern des Gefrornen herausgenommen und an Stelle desselben ein Teil der kalten Kirschen gefüllt, die wieder leicht mit dem Gefrornen bedeckt werden. Die so fertige Bombe wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit kleinen Kirschtörtchen garniert.

1270. Bürgerliche Erdbeer-Bombe.

Bombe de fraises à la bourgeois.

FESTGESCHLAGENE und stark mit Vanillenstaubzucker versetzte Sahne wird in mit Papier ausgelegten Formen etwa eine Stunde lang in Eis mit wenig Salz eingesetzt, worauf kurz vor dem Anrichten ebenfalls aus den zu öffnenden Formen ein Kern herauszunehmen ist, an dessen Stelle wieder stark gezuckerte frische Walderdbeeren zu füllen sind. Die so fertige Bombe ist sofort auf einer Schüssel zur Tafel zu geben.

1271. Caïmac-Bombe.

Bombe à la Caïmac.

EIN nach No. 1251 hergerichtetes Vanillen-Halbgefrornes wird abwechselnd mit kleinen gehöhlten trockenen und wieder mit Johannisbeergelee gefüllten Makronen in mit Papier ausgelegte Formen gefüllt und in diesen fest verschlossen etwa eine Stunde lang in Eis und Salz eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird die Bombe auf eine Schüssel gestürzt und gleich dem gebackenen Eis nach No. 1330 mit einer kroquanten Hülle bedeckt.

1272. Capry-Bombe.

Bombe Capry.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden zu einem leicht gebräunten Karmell gekocht und mit $^1/_4$ Liter Milch aufgelöst. 150 Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 20 Eiern schaumig gearbeitet und unter

Zusatz von einer Schote Vanille, der Karmellösung und 2 Liter Milch zu einer Eiscreme auf Feuer abgerührt und nach dem Erkalten unter Beigabe von 2 Gläsern Madeira gefroren. Die gefrorne Masse ist mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne aufzuarbeiten und mit 500 Gramm geschnittenen und in Kirschwasser getränkten Konfitkirschen durchzogen in Kuppelformen zu füllen, dann fertig zu frieren und beim Stürzen mit einer Erdbeersahne zu garnieren.

1273. Caprice-Bombe.

Bombe Caprice.

AUSSEN Erdbeergefrornes, gefüllt mit einer Teesahne. Beim Anrichten ist die Bombe mit karmellierten Kirschen zu garnieren.

1274. Karola-Bombe.

Bombe Carola.

MIT einem Pistaziengefrornen, unter dem noch weichgekochte und in Zucker gezogene Pistazienfilets gemengt sind, wird eine Bombenform ausgestrichen und mit einem Himbeergefrornen unter Zusatz von geschnittenen und in Marasquino getränkten Zuckerfrüchten gefüllt. Die gestürzte Bombe ist mit einer Apfelsinensahne zu garnieren und mit Gebäck zu umlegen.

1275. Doktoren-Bombe.

Bombe à la Medicin.

AUSSEN halb Erdbeer-, halb Ananaseis, gefüllt mit Champagnereis und garniert mit Erdbeeren.

1276. Eldorado-Bombe.

Bombe à l'Eldorado.

AUSSEN Gefrornes von schwarzen Johannisbeeren, gefüllt mit einem Sahnenreis und Ananasfilets.

1277. Erdbeer-Bombe.

Bombe de fraises.

FÜNFHUNDERT Gramm mit 350 Gramm Staubzucker zu Gelee verrührtes Walderdbeerpüree, das mit 3/4 Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen ist, werden in zwei mit Papier ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz eingesetzt, in welchem sie 3—4 Stunden

lang zum Durchfrieren zu belassen sind. Währenddessen werden zwei $2^1/_2$ Zentimeter hohe und im Durchmesser um 2 Zentimeter als die Kuppelform größere Genueser Biskuitplatten mit Erdbeermarmelade bestrichen, darüber mit gehackten Pistazien bestreut und so auf zwei mit einer Serviette belegten Schüsseln kalt gestellt. Außerdem werden kleine Baiserschalen mit einem dünnen Rand von fester Aprikosenmarmelade bespritzt, der ebenfalls in gehackte Pistazien gedrückt und innerhalb dessen Johannisbeergelee gestrichen wird, auf welch' letzterem Walderdbeeren hoch heraus zu garnieren sind. Kurz vor dem Anrichten wird aus den zu öffnenden Kuppelformen je ein Kern von dem Gefrornen herausgenommen, an dessen Stelle stark gezuckerte frische Walderdbeeren gefüllt und oben wieder mit etwas von dem herausgenommenen Gefrornen bedeckt werden. Die so fertigen Bomben werden auf die kalt gestellten Biskuitplatten gestürzt und mit den gefüllten Baiserschalen garniert.

1278. Esterhazy-Bombe.

Bombe à l'Esterhazy.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm stark mit Vanille versetzter Staubzucker werden mit $^1/_{10}$ Liter Schlagsahne glatt gearbeitet, mit 1 Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen und unter Zusatz von einer reichlichen Portion Schmankerln und einigen in Zucker gezogenen Glaskirschen in mit Papier ausgelegte Kuppelformen gefüllt und halb gefroren. Beim Anrichten sind um die Bombe einige Schmankerln zu garnieren, während die übrigen auf eine Assiette und Himbeersaft in Saucièren extra beigegeben werden.

1279. Francillon-Bombe.

Bombe de Francillon.

EINE mit Papier ausgelegte Kegelform wird unter Benutzung eines senkrechten dreiteiligen Einsatzes, der nach der Füllung herausgezogen wird, gleichmäßig mit je einem Teil Vanillen-, Erdbeer- und Champagnereis gefüllt und fest verschlossen bis zum Anrichten in Eis und Salz eingesetzt. Während des Gefrierens wird eine gebackene Genueserbiskuit-Bordüre in 4 Scheiben geschnitten, die wieder mit einem gezuckerten Erdbeerpüree zur alten Form zusammenzusetzen, dann mit demselben Püree dünn zu bestreichen und mit einer Erdbeerglasur zu überziehen sind, der, bevor sie noch mit grob gehackten Pistazien bestreut wird, im Warmofen Glanz zu geben ist. Diese Bordüre wird auf eine mit einer Serviette

belegte Schüssel gesetzt und in ihre Mitte ein beklebter Klotz gelegt, auf den kurz vor dem Anrichten die Bombe gestürzt wird, die schließlich noch mit Ananasscheiben umlegt werden kann.

1280. Friedrichshofer Bombe.

Bombe à la Frédérichof.

VIERHUNDERT Gramm Zucker werden mit dem Gelben von 8 Eiern klar gerührt und unter Zusatz von einem Liter kochender Milch auf Feuer abgezogen, worauf die gelben Schalen von 6 Zitronen zuzusetzen sind, das Ganze durch ein Sieb zu gießen und zum Erkalten zu stellen ist. Nach Beigabe des Saftes von 6 Zitronen wird kurz vor dem Festwerden $^{3}/_{4}$ Liter festgeschlagene Sahne klar unter die Masse gezogen und diese zum Gefrieren gebracht. Währenddessen ist eine von leichter Biskuitmasse gebackene Kuppel mit einer Makronenmasse zu überziehen und nach dem Bestäuben mit Zucker in einem mittelheißen Ofen krösch zu backen. Diese erkaltete Kuppel wird kurz vor dem Anrichten bis auf die Kruste ausgehöhlt, dann mit dem Gefrornen gefüllt und umgekehrt auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, worauf sie mit großen Dreiecken von rotem Weingallert umlegt und oben in einem Ausschnitt mit etwas Gefrornem gefüllt wird, das ebenfalls wieder hoch heraus zu dressieren ist.

1281. Frühlings-Bombe.

Bombe à la printanière.

EINE mit Papier ausgelegte Kuppelform wird mit einem Pistazien-Halbgefrornen 1 Zentimeter stark an der Wandung ausgestrichen und darauf mit einem Erdbeer-Halbgefrornen gefüllt in Eis und Salz zum Durchfrieren eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird die Bombe auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und unten herum mit kleinen mit Walderdbeeren gefüllten Baiserkörbchen garniert.

1282. Fürst Pückler-Bombe.

Bombe à la Prince Pückler.

MIT einer Schokoladen-, einer Erdbeer- und einer Marasquinosahne, von denen jeder Teil mit geschnittenen Makronen, die mit Kirschwasser getränkt sind, versetzt ist, wird eine Bombenform erst mit dem roten, dann weißen und zuletzt mit dem schwarzen Teil gefüllt und nach Vorschrift gefroren.

1283. Haselnuß-Bombe.

Bombe noisette.

SCHOKOLADEN-GEFRORNES außen, gefüllt mit einer Haselnußsahne, der zerbröckelte, in Zucker geröstete Haselnüsse untermengt sind.

1284. Haut financière-Bombe.

Bombe à la Haut financière.

EIN weißes Wallnußgefrornes wird lagenweise mit Ananaspüree zwischen jeder Lage in Kuppelformen gefüllt und gefroren. Beim Anrichten ist eine Schokoladensahne darüber zu garnieren.

1285. Herren-Bombe.

Bombe à la maître.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker werden in 1/4 Liter Wasser, in dem 30 Gramm Tee und etwas Vanille gezogen haben, gelöst und nach dem Erkalten mit 3/4 Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen. Gleichzeitig werden zwei Kuppelformen mit einem mit etwas Rum versetzten Vanillen-Gefrornen etwa 1 Zentimeter stark an der Wandung und Boden ausgestrichen und, mit der Teesahne gefüllt, fest verschlossen in Eis und Salz etwa eine Stunde lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird die Bombe auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit kleinen, mit Rumglasur überzogenen und mit karmellierten Nußkernen belegten Genueserkuchen garniert.

1286. Hoffnungs-Bombe.

Bombe à l'ésperence.

FÜNFHUNDERT Gramm Püree von reifen Reineclauden, die mit 500 Gramm Staubzucker, dem Saft von 4 Zitronen und etwas Créme de noyaux klar gerührt sind, werden mit einem Liter festgeschlagener Sahne durchzogen und dann in einer Büchse fest verschlossen in Eis und Salz zum Durchfrieren eingesetzt. Währenddessen wird eine von Savoie-Biskuitmasse gebackene Kuppel bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, mit Aprikosen-Marmelade dünn bestrichen und über dieser noch mit einer Pistazienglasur überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Kurz vor dem Anrichten wird diese ausgehöhlte Kuppel mit dem Reineclauden-Gefrornen gefüllt und dann auf eine Schüssel gestülpt, worauf unten herum gleichmäßig große Kompott-Reineclauden gelegt werden und oben

eine Krone von geschnittenen Angelikablättern, gefüllt mit in Zucker stark gesottenen Glaskirschen, gesteckt wird.

1287. Johannisbeer-Bombe.

Bombe de groseilles.

EIN Vanillen-Halbgefrornes wird in einer mit Papier ausgelegten Kuppelform fest verschlossen in Eis und Salz zum Durchfrieren eingesetzt. Währenddessen werden entsteinte rote Johannisbeeren in Bruchzucker klar gekocht und, nachdem der überflüssige Zucker abgegossen ist, zum Erkalten auf Eis gestellt. Kurz vor dem Anrichten werden an Stelle eines aus der geöffneten Kuppelform herauszunehmenden Kernes des Gefrornen die Johannisbeeren eingefüllt, die wieder mit der Eismasse zu bedecken sind. Auch diese Bombe wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit kleinen mit Johannisbeer-Gelee gefüllten, mit Vanillenglasur überzogenen und über dieser mit gehackten Pistazien bestreuten Genueserkuchen garniert.

1288. Kaiser Wilhelm-Bombe.

Bombe à l'Empereur Guillaume.

AUSSEN Schokoladen-Gefrornes, gefüllt mit einer Ananassahne. Beim Stürzen garniert mit Erdbeersahne.

1289. Königin-Bombe.

Bombe à la Reine.

AUSSEN Orangen-Gefrornes mit in Curaçao gezogenen Zuckerfrüchten und innen gefüllt mit einer Vanillensahne und ganz kleinen, mit Johannisbeer-Gelee gefüllten Baisers.

1290. Maria Stuart-Bombe.

Bombe à la Maria Stuart.

KLEIN geschnittene stark in Zucker gezogene Früchte sind mit Curaçao zu tränken und mit einem reichlich mit Curaçao versetzten Vanillen-Gefrornen klar durchzogen in Bombenformen zum Fertigfrieren zu füllen. Beim Anrichten wird die gestürzte Bombe mit einer fest geschlagenen und mit Curaçao gemischten Sahne, Früchten und Gebäck garniert.

1291. Medicis-Bombe.

Bombe à la Medicis.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm gebrühte und abgezogene Pistazien sowie die gelben Schalen von je 2 Apfelsinen und Zitronen sind in feine Filets zu schneiden, weich zu kochen und in Läuterzucker von 30 Grad zum Durchziehen zu bringen. Währenddessen ist ein Liter Masse zu Erdbeer-Gefrornem herzurichten, welchem noch $^1/_{10}$ Liter in $^1/_{10}$ Liter Vanillensirup klar geschlagenes Eiweiß sowie der Saft und die fein geschälten gelben Schalen von 4 Apfelsinen beizugeben sind. Diese durch ein Sieb zu gießende Masse wird zum Gefrieren gebracht und darauf mit den Zitronen-, Apfelsinen- und Pistazienfilets sowie mit 100 Gramm in Zucker stark gesottenen und in 4 Teile geschnittenen Glaskirschen durchzogen. Das so zubereitete Gefrorne wird in Bombenformen fest verschlossen etwa 1 Stunde lang in Eis und Salz eingesetzt. Die Bombe ist auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stürzen und mit beliebig kleinen Kuchen zu umlegen.

1292. Mogador-Bombe.

Bombe Mogador.

BESTEHT aus einer Wandung mit von einem Kaffee-Gefrornen und wird gefüllt mit einer Kirschwasser-Vanillensahne.

1293. Orangenreis-Bombe.

Bombe d'orange au riz.

ZWEIHUNDERT Gramm in Wasser und etwas Zitronensaft weich gekochter Karolinenreis, der auf ein Sieb trocken gelaufen ist, werden in einem Napf mit starkem Orangensirup übergossen und etwa eine Stunde lang zum Durchziehen und Erkalten auf Eis gestellt. Währenddessen werden 400 Gramm mit dem Gelben von 8 Eiern in einer Kasserolle klar gerührter Zucker unter Zusatz von $^1/_4$ Liter kochender Sahne auf Feuer zu einer zarten Creme abgezogen, die mit dem Saft und den Schalen von 4 Apfelsinen versetzt durch ein feines Sieb zu streichen ist. Die erkaltete Creme wird mit $^3/_4$ Liter festgeschlagener Sahne durchzogen und dann in mit Papier ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz zum Durchfrieren etwa 2—3 Stunden lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wieder ist aus den geöffneten Formen ein Kern des Gefrornen herauszunehmen, an dessen Stelle der kalt gewordene

Reis zu füllen und mit Eismasse zu bedecken. Die fertige Bombe wird auf eine Schüssel gestürzt und mit ausgeschnittenen Apfelsinenscheiben umlegt.

1294. Orangine-Bombe.

Bombe Orangine.

Außen Orangenreis, gefüllt mit einer Curaçaosahne.

1295. Prinz Heinrich-Bombe.

Bombe à la prince Heinrich.

AUSSEN Karamel-Gefrornes, gefüllt mit Vanillensahne, Makronen und Zuckerfrüchten, die mit Kirschwasser mariniert sind.

1296. Pfirsich-Bombe.

Bombe de pêches.

DREIHUNDERT Gramm geschälte und entsteinte Pfirsiche werden mit 100 Gramm Zucker, einer Schote Vanille und 1/4 Liter Wasser weich gekocht und, nachdem sie durch ein feines Sieb gestrichen und erkaltet sind, unter Zusatz eines Gläschens Champagner und eines Gläschens Crème de noyaux rosa gefärbt. Mit dieser fest zum Gefrieren gebrachten Masse werden zwei Kuppelformen etwa 1 Zentimeter stark ausgestrichen, worauf der verbleibende Hohlraum mit einer mit Crème de noyaux versetzten Weinschaumsahne ausgefüllt und das Ganze fest verschlossen in Eis und Salz etwa 2—3 Stunden lang eingesetzt wird. Beim Anrichten wird aus den geöffneten Formen je ein Kern des Gefrornen herausgenommen, an dessen Stelle einige kalte, frische, zum Kompott hergerichtete und trocken abgelaufene halbe Pfirsiche gebracht werden, die mit dem Gefrornen wieder zu bedecken sind.

1297. Puscotti-Bombe.

Bombe Puscotti.

AUSSEN Vanillengefrornes, gefüllt mit einer Kirschwassersahne und geschnittenen Zuckerfrüchten.

1298. Reine de Castille-Bombe.

Bombe reine de Castile.

AUSSEN Ananasgefrornes mit Ananasfilets, gefüllt mit einer Pistaziensahne, der geschnittene Zuckerkirschen untermengt sind.

1299. Rouladen-Bombe.

Bombe au biscuit roulé.

MIT dünngeschnittenen Rouladenscheiben, die mit Ananaszucker durchzogen sind, werden Kuppelformen ausgelegt, mit einer Erdbeersahne gefüllt und leicht gefroren.

1300. Russische Bombe.

Bombe à la russe.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm abgezogene, mit 1/4 Liter Milch feingeriebene und dann mit 1/4 Liter roher Sahne gemengte süße Mandeln werden durch ein Leinentuch gedrückt, worauf in der abgelaufenen Sahne 300 Gramm Zucker zu lösen und nach dem Erkalten unter Zusatz von etwas Rum und Kognak 3/4 Liter festgeschlagene Sahne klar zu ziehen sind. Alsdann werden zwei Kuppelformen mit einem mit Marasquino versetzten Vanillen-Gefrornen 1 Zentimeter stark ausgestrichen und mit der Mandelsahne gefüllt, in Eis und Salz fest verschlossen etwa 1 Stunde lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird die Bombe auf eine Schüssel gestürzt und mit kleinen stark in Orangesirup getränkten und mit einer Rumglasur überzogenen Savarinkuchen garniert.

1301. Russische Tee-Bombe.

Bombe de thé à la russe.

EIN halber Liter kochende Sahne, in dem 20 Gramm vom besten schwarzen Tee 10 Minuten lang gezogen haben, wird nach Entfernung des Tees mit 200 Gramm Zucker und dem Gelben von 10 Eiern abgezogen, d. h. solange auf Feuer gerührt, bis sie anfängt sich zu verdicken, ohne daß aber ein zu hoher Siedepunkt erreicht wird und hierdurch das Eigelb gerinnt. Diese Masse wird durch ein feines Haarsieb gegossen und nach dem Erkalten in einer Eisbüchse zum Gefrieren gebracht. Währenddessen wird eine halbe stark in Zucker gezogene Ananas in feine Filets geschnitten, die mit stark gezuckerten und einmal geteilten eingemachten Glaskirschen in Sherry-Brandy zu marinieren sind; außerdem aber werden Pistazien recht weich gekocht und der Länge nach in 4 Teile geschnitten. Nachdem unter das fertig gefrorne Eis 1/4 Liter festgeschlagene Sahne gezogen ist, werden alsdann die Ananasfilets, Kirschen und Pistazien zugesetzt, worauf das Ganze in mit Papier ausgelegten Kuppelformen festverschlossen in Eis und Salz etwa 1 Stunde lang gesetzt wird. Aus der kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel

zu stürzenden Bombe werden oben 2 Löffel voll Eis herausgenommen, an dessen Stelle festgeschlagene Vanillensahne gefüllt wird, die hoch heraus zu dressieren und mit lang geschnittenen Angelikablättern kronenähnlich zu umschließen ist. Außerdem werden kleine runde Biskuits, die mit Sherry-Brandy-Glasur überzogen sind, zur Garnitur benutzt. Wird besonderer Wert auf die Ausschmückung gelegt, so kann die Bombe auf einen mit Marzipan garnierten Holzklotz gestürzt werden, der auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu setzen ist.

1302. Schwedische Apfel-Bombe.

Bombe suédoise aux pommes.

FÜNFHUNDERT Gramm Apfelscheiben werden in 500 Gramm mit Wasser aufgelöstem Zucker schnell weich gedämpft und auf ein Sieb gegossen. Der erhaltene Saft ist mit dem Gelben von 15 Eiern und einem Glas Weißwein auf Feuer schaumig und gar und darauf wieder kalt zu schlagen. Diese Masse wird unter Zusatz von etwas Arrak gefroren, mit $^1/_4$ Liter festgeschlagener Sahne aufgearbeitet und dann mit Biskuitwürfeln, die mit Marasquino getränkt sind, und den Apfelscheiben abwechselnd in Kuppelformen gefüllt.

1303. Schwedische Bombe.

Bombe à la suédoise.

EINIGE geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel und Birnen werden weich gekocht und dann getrennt, und zwar die Äpfel in weißen, die Birnen aber in rosa gefärbten heißen Vanillensirup gelegt, in welchem sie zum gründlichen Anziehen des Zuckers längere Zeit zu belassen sind. Währenddessen wird ein mit etwas Marasquino versetztes Vanillen-Halbgefrornes (No. 1251) ohne Reis zubereitet, das mit den trocken abgelaufenen und auf Eis erkalteten Äpfel- und Birnenscheiben in mit Papier ausgelegten Kegelformen höchstens $^1/_2$ Stunde lang in Eis und Salz eingesetzt wird. Als Garnitur der Bombe können kleine zum Kompott hergerichtete und vom Kernhaus befreite Äpfel benutzt werden, die mit Mandelfilets zu spicken und mit Zucker zu bestäuben sind, der im heißen Ofen leicht abzuglänzen ist.

1304. Turiner Bombe.

Bombe à la Turin.

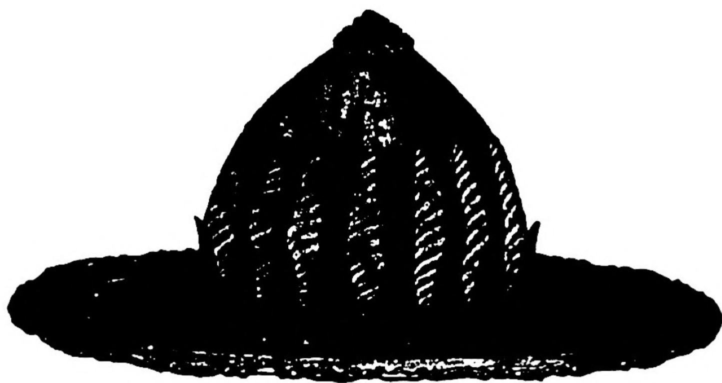
(Mit Abbildung.)

DIESE besteht aus einer Wandung von einem mit Wein und Eiern hergerichteten Apfelsinen-Gefrornen, während das Innere mit einem Maronen-Gefrornen gefüllt wird, das zuvor noch mit Kirschwasser zu

Tafel 43.



Schale mit Früchten.



Turiner-Bombe.

versetzen und mit geschnittenen in Kirschwasser getränkten Konfitfrüchten zu durchziehen ist. Die gestürzte Bombe wird mit festgeschlagener Sahne garniert, mit Johannisbeerkuchen umlegt und mit Angelikablättern bestéckt. Obenauf ist eine Krone von Kirschen zu ordnen.

1305. Türkische Bombe.

Bombe à la Turc.

EINE Bombenform wird mit einem Himbeer-Gefrornen und einem Schokoladen-Gefrornen abwechselnd ausgestrichen und mit einem Kaffee-Gefrornem gefüllt. Zum Garnieren wird Himbeersahne verwendet, die mit gehackten Pistazien zu bestreuen ist.

1306. Viktoria-Bombe.

Bombe à la Victoria.

DIESE Bombe besteht aus einer zweifingerstarken Wandung von einem Vanillen-Gefrornen, dem etwas feine Schokoladenschnipseln beizufügen sind, während das Innere beim Anrichten mit einer Wallnußsahne gefüllt wird, die mit gehackten karmellierten Wallnußkernen durchzogen ist. Die gestürzte Bombe wird mit festgeschlagener Vanillensahne und karmellierten Wallnußkernen garniert.

1307. Wellington-Bombe.

Bombe à la Wellington.

KLEINE mit Johannisbeergallert gefüllte Baisers werden mit einer stark gesüßten vanillierten und festgeschlagenen Sahne in Kuppelformen eingesetzt und halb durchgefroren.

1308. Westfälische Bombe.

Bombe à la westphalienne.

DREIVIERTEL Liter festgeschlagene und stark mit Vanillenzucker gesüßte Sahne werden mit 400 Gramm geriebenem, mit Malaga angefeuchtetem und mit 100 Gramm Staubzucker vermengtem Pumpernickel durchzogen und in zwei mit Papier ausgelegten Kegelformen in Eis und Salz zum Durchfrieren etwa 1 bis $1^1/_2$ Stunde lang eingesetzt. Währenddessen werden 125 Gramm Butter und 125 Gramm Zucker schaumig gerührt und nach Zusatz des Gelben von 6 Eiern und eines Esslöffels voll Mehl mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen

von 6 Eiern und 125 Gramm geriebenem Pumpernickel, 50 Gramm geriebener Schokolade sowie etwas Zimt und Nelken klar durchzogen. Die so erhaltene Masse ist in mit Butter ausgestrichenen Blechrinnen in einem mittelheißen Ofen zu backen und nach ihrem Erkalten mit einer Schokolade dick zu überziehen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Kurz vor dem Anrichten wieder wird die Bombe auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit der in dünnen Scheiben geschnittenen Pumpernickelrinne garniert.

Eispuddings.

1309. Amerikanischer Eispudding.

Pouding glacé à l'americaine.

(Mit Abbildung.)

EIN in einer Charlotteform ausgebackener Genueser Biskuit wird bis auf eine 1/2 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt und in die mit Papier ausgelegte Charlotteform zurückgesetzt. Alsdann werden kleinwürflig geschnittene und mit Sherry-Brandy durchzogene trockene Zuckerfrüchte sowie etwas aus der Charlotte entnommener, ebenfalls würflig geschnittener Biskuit mit einer stark gesüßten und mit Sherry-Brandy versetzten, festgeschlagenen Sahne vermengt. Diese Masse ist in die Biskuithülle zu füllen, welche darauf fest verschlossen etwa 3 Stunden lang in Eis und Salz zum Gefrieren zu setzen ist. Kurz vor dem Anrichten erst ist der Pudding auf eine mit einer Genueser Biskuitplatte belegte Schüssel zu stürzen, das Ganze mit festgeschlagener Erdbeersahne und mit spitzovalen weißen und runden roten Marzipanblättchen zu garnieren, während oben ein Spieß mit Früchten gesteckt und um denselben herum einige Mandarinenscheiben und Kirschen sowie unten um den Pudding herum garnierte Marzipanrosetten gelegt werden.

1310. Carème-Eispudding.

Pouding froid à la Carème.

DREIHUNDERT Gramm Zucker und das Gelbe von 10 Eiern werden mit 8/10 Liter kochender Milch und einer Schote Vanille auf Feuer zu einer zarten Creme abgezogen, worauf 8 Blatt Gelatine in demselben gelöst werden und das Ganze durch ein Sieb gegossen wird. Gleichzeitig wird eine in Eis gesetzte Charlotteform am Boden und an der Wandung mittelst Weingallerts mit dünn geschnittenen, stark in Zucker gesottenen Früchten so garniert, daß die Garnitur mit Gallert bedeckt ist.

Alsdann werden ausgesteinte Smyrnarosinen und zu Filets geschnittene Pistazien weich gekocht und mit einigen grob geschnittenen, stark in Zucker gesottenen und dann trocken gelaufenen Früchten mit Marasquino übergossen und darauf auf Eis gestellt. Währenddessen wird ein in einer kleineren Charlotteform gebackenes Vanillenbiskuit in dünne Scheiben geschnitten, die, mit dünnem Marasquino-Läuterzucker angefeuchtet, so in die garnierte Charlotteform gelegt werden, daß auf eine Biskuitscheibe eine Lage Fruchtgemenge kommt und über diese wieder eine etwa einen Zentimeter starke Schicht von der abgekühlten, aber noch nicht fest gewordenen Creme gegossen wird u. s. f., bis die Form bis zum Rande gefüllt ist, worauf eine Biskuitplatte als Abschluß benutzt wird. Die fest zu verschließende Form wird 2—3 Stunden lang in Eis und Salz eingesetzt und der Inhalt aus ihr dann kurz vor dem Anrichten wie Weingallert auf eine Schüssel gestürzt. Unten um den Pudding werden halbe Kompottpfirsiche gelegt und ein mit Wein verdünntes und leicht gesüßtes Erdbeerpüree in Saucièren wird besonders gereicht.

1311. Condé-Eispudding.

Pouding froid à la Condé.

DREIHUNDERT Gramm in Wasser und Zitronensaft recht weich gekochter, abgekühlter und trocken gelaufener Karolinenreis werden in einem Napf mit starkem Vanillensirup übergossen und zum Durchziehen etwa 1 Stunde lang auf Eis gestellt. Gleichzeitig ist von einer geschälten und vom Kernhaus befreiten Ananas die eine Hälfte in feine Filets zu schneiden, die in dicken Vanillensirup zu legen sind, während die zweite Hälfte gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und mit etwa 1 Liter mit Mandelmilch versetztem Vanillen-Halbgefrornen klar gearbeitet wird. Diese noch mit dem trocken gelaufenen Reis zu durchziehende Masse wird in mit Papier ausgelegten Formen mit den ebenfalls untergemengten trocken gelaufenen Ananasfilets und weich gekochten Pistazienfilets fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1—1½ Stunden lang eingesetzt. Kleine mit Vanillensahne gefüllte Tütchen können beim Anrichten des Eispuddings als Garnitur benutzt werden. Eine abgezogene kalte, stark schmeckende Orangensauce ist in Saucièren besonders zu reichen.

1312. Griechischer Eispudding.

Pouding froid à la grecque.

FÜNFHUNDERT Gramm Mandeln und 500 Gramm Zucker sind mit einer Schote Vanille zu einer Nougatmasse herzurichten, deren eine Hälfte fein und deren andere grob zu stoßen ist. Mit der ersteren ist eine

Creme zu vermengen, die von 150 Gramm Zucker und dem Gelben von 10 Eiern unter Zusatz von $^{3}/_{4}$ Liter kochender Sahne und $^{1}/_{2}$ Schote Vanille auf Feuer abgeröstet ist. Die durch ein Sieb zu streichende Masse ist nach dem Erkalten zum Gefrieren zu bringen, währenddessen noch $^{1}/_{2}$ Liter festgeschlagene Sahne unterzuarbeiten und mit der grob gehackten Nougathälfte unterzuziehen ist. Nachdem dann 2—3 mit Papier ausgelegte Kuppelformen etwa 1 Zentimeter stark mit einem Schokoladen-Halbgefrornen ausgestrichen und mit dem Nougat-Gefrornen gefüllt sind, werden dieselben fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1—1$^{1}/_{2}$ Stunden lang eingesetzt. Währenddessen wird eine 2 Zentimeter hohe, etwas größer als die Kuppelform zu haltende runde Genueser-Biskuitplatte stark mit Schokolade überzogen, der im Warmofen Glanz zu geben ist, worauf die Platte auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel kalt gestellt wird. Auf diese Platte ist kurz vor dem Anrichten der Eispudding zu stürzen, welcher dann mit kleinen weiß glasierten Biskuitbällen umlegt, oben mit einem von gesponnenem Zucker gefertigten Pompon besteckt und mit festgeschlagener Sahne mittelst einer Papiertüte garniert wird. Eine mit Mandelmilch verdünnte warme Schokoladensauce ist in Saucièren besonders zu reichen.

1313. Italienischer Eispudding.

Pouding froid à l'italienne.

VON einer Napolitainemasse werden dünne und im Durchmesser einer Charlotteform gleich große Ringe krösch gebacken, mit denen die Wandungen zweier Charlotteformen bis zum oberen Rande übereinander zu belegen sind. Darauf werden die ausgelegten Formen bis zu einer 1 Zentimeter starken Wandung mit einem Mandel-Halbgefrornen ausgestrichen, mit einem Maronen-Halbgefrornen, unter welches Bröckeln von eingemachten Maronen und Makronen gestreut sind, gefüllt und dann fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1—1$^{1}/_{2}$ Stunden lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding auf eine Schüssel gestürzt, mit einer Orangen-Marmelade schnell überzogen und über dieser mit Makronenbröckeln bestreut, während um den Pudding herum glasierte Maronen gelegt werden. Eine mit etwas Maronenpüree abgezogene kalte Orangensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

1314. Kabinett-Eispudding.

Pouding froid de cabinet.

AUS einer dünn gebackenen Biskuitplatte sind kleine Ringe und Punkte auszuschneiden, mit denen die Wandungen von zuvor mit Weingallert dünn ausgelaufenen Kuppelformen garniert werden, welch letztere dann

auf Eis zu setzen sind. Währenddessen wird etwa 1 Liter mit etwas Rum sowie Zitronen- und Apfelsinengeschmack versetztes Vanillen-Halbgefrornes mit 1/4 Liter festgeschlagener Sahne und einigen kleinen weich gekochten und stark in Zucker gezogenen Filets von Ananas, Zitronat, Pomeranzenschalen und grünen Mandeln sowie halbierten Glaskirschen und Sultaninen durchgearbeitet. Diese Masse wird abwechselnd mit einigen Biskuitwürfeln in die garnierten Formen gefüllt und dann fest verschlossen in diesen in Eis und Salz etwa 1—1 1/2 Stunden lang eingesetzt. Der fertige Eispudding wird kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel gestürzt und mit einer Erdbeersahne garniert, während ein mit Läuterzucker verdünntes Erdbeerpüree in Saucièren besonders zu reichen ist.

1315. Nesselrode-Eispudding.

Pouding froid à la Nesselrode.

FÜNFZIG Gramm kleinwürflig geschnittenes Zitronat, 100 Gramm Sultaninen, 100 Gramm Korinthen und 50 Gramm kleinwürflig geschnittene gezuckerte Pomeranzenschalen sind weich zu kochen, abzugießen und, nachdem sie in Madeira und Zucker kurz gedämpft sind, kalt zu stellen. Alsdann wird 1 Liter Vanillen-Halbgefrornes, das mit 250 Gramm Püree von eingemachten Maronen durchgearbeitet ist, mit 1/4 Liter festgeschlagener Sahne, einigen Biskuitwürfeln und dem Rosinengemenge klar gezogen und in mit Papier ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz 1—1 1/2 Stunden lang eingesetzt. Zum Anrichten wird der Eispudding auf eine Schüssel gestürzt und mit festgeschlagener Sahne garniert, während um ihn herum glasierte Vanillenmaronen gelegt werden. Eine mit Maronenpüree und Orangengeschmack versetzte Vanillensauce wird in Saucièren besonders gereicht.

1316. Prinzessin-Eispudding.

Pouding froid à la princesse.

VON einer dünnen, im heißen Ofen gebackenen Biskuitplatte, die oben etwas dunkel zu halten ist, werden 2 Zentimeter breite und etwa 10 Zentimeter lange, spitz auslaufende Streifen geschnitten, mit denen zuvor mit Weingallert dünn ausgelaufene Kuppelformen sternförmig auszulegen und auf Eis zu bringen sind. Alsdann wird etwa 1 Liter Vanillen-Halbgefrornes mit 1/4 Liter festgeschlagener Sahne klar durchzogen, wobei einige kleine Biskuit- und Makronenwürfel sowie etwas würflig geschnittene und stark in Zucker eingemachte Früchte (Ananas, Kirschen, grüne Mandeln, Aprikosen und Birnen), die noch mit Kirschwasser zu

übergießen sind, untergemengt werden. Hieraus wird die ganze Masse in den mit Biskuitstreifen ausgelegten Kuppelformen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1—1½ Stunden lang eingesetzt. Währenddessen ist eine 2 Zentimeter starke und 2 Zentimeter im Durchmesser größer als die Kuppelform zu haltende Genueserbiskuit-Platte, die mit Aprikosen-Marmelade zu bestreichen und darüber mit gehackten Pistazien zu bestreuen ist, auf einer Schüssel kalt zu stellen. Auf diese Platte wird kurz vor dem Anrichten der Eispudding gestürzt, der mit Ananasscheiben zu garnieren ist. Zu diesem Pudding wird eine mit Ananassirup versetzte Schlagsahne in Saucièren besonders gereicht.

1317. Sizilianischer Eispudding.

Pouding froid à la sicilienne.

EINIGE stark in Zucker gezogene Birnen und Ananasscheiben sowie glasierte Maronen und Mandelbiskuits werden in große Würfel geschnitten, mit Crème de noyaux angefeuchtet und auf Eis gestellt. Währenddessen werden in 1 Liter Mandelmilch 500 Gramm Zucker gelöst, worauf die Schalen von 2 Mandarinen sowie der Saft von 4 Zitronen und 2 Mandarinen zugesetzt werden und das Ganze durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten zum Gefrieren gebracht wird. Die noch mit ½ Liter festgeschlagener Sahne zu durchziehende Masse wird abwechselnd mit den trocken gelaufenen Früchten und den Biskuits in mit Papier ausgelegten Formen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1 bis 1½ Stunden lang eingesetzt. Als Garnitur können ausgeschnittene Apfelsinenscheiben und eingemachte grüne Mandeln benutzt werden. Eine kalte Orangensauce kann besonders gereicht werden.

1318. Türkischer Eispudding.

Pouding glacé à la turque.

ZWEI Charlotteformen werden am Boden mit einer 3 Millimeter starken Platte und an den Seiten mit 3 Millimeter starken Streifen von gebackenem Napolitaineteig belegt und kalt gestellt. Darauf werden kleine, geschälte und vom Kernhaus befreite Birnen weich und weiß gekocht und nach dem Trockenlaufen in einem starken Vanillensirup zum Ziehen gelegt und kalt gestellt. 10 weitere Kompottbirnen werden dann durch ein feines Sieb gestrichen, mit $^{3}/_{10}$ Liter Vanilleneismasse und $^{2}/_{10}$ Liter Orangensirup von 20° zusammengesetzt, zum Gefrieren gebracht und schließlich noch mit ½ Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen. Mit dieser Masse werden die belegten Charlotteformen unter Zusatz eines

Kernes von etwas stark in Zucker gezogenem Fruchtgemenge gefüllt und dann in Eis und Salz fest verschlossen etwa 1 Stunde lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding auf eine 2 Zentimeter hohe und im Durchmesser gleich dem Pudding große runde Genueser-Biskuitplatte gestürzt und mit den trocken gelaufenen marinierten Birnen umstellt, worauf die Kernhaus-Öffnung der letzteren je mit einer Glaskirsche zu belegen ist, während oben als Abschluß ein mit Früchten garnierter Spieß gesteckt wird. Die Hülle des Puddings aber wird mit einer Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Marzipan garniert. Eine mit Curaçao versetzte und wenig gesüßte Mandelmilch ist als Sauce besonders zu reichen.

1319. Waddington-Eispudding.

Pouding froid à la Waddington.

DREIHUNDERT Gramm in Wasser mit etwas Zitronensaft weich gekochter, abgekühlter und auf ein Sieb trocken gelaufener Karolinenreis sind in einem Napf mit einem starken Orangensirup zu übergießen und zum Durchziehen auf Eis zu stellen. Gleichzeitig ist eine glatte Creme von 300 Gramm Zucker, dem Gelben von 10 Eiern und $^1/_2$ Liter kochender Sahne auf Feuer abzuziehen, durch ein Sieb zu streichen und nach dem Erkalten unter Zusatz eines Gläschens Sherry-Brandy zu gefrieren. Unter die gefrorne Masse werden dann noch Filets von gezuckerten Ananas und weich gekochten Pistazien sowie der vom Zucker trocken gelaufene Reis und $^1/_2$ Liter festgeschlagene Sahne klar gezogen. Die so hergerichtete Masse wird in mit Papier ausgelegten Formen abwechselnd mit kleinen ausgehöhlten und wieder mit Johannisbeergelee gefüllten süßen Makronen fest verschlossen in Eis und Salz etwa 1 bis $1^1/_2$ Stunden lang eingesetzt. Kurz vor dem Anrichten wird der Pudding auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und mit Schaummakronen garniert. Eine stark gesüßte Sherry-Brandy-Sahne wird in Saucièren besonders gereicht.

1320. Baiser-Charlotte mit Vanilleneis.

Meringue garnie de glace à la vanille.

(Mit Abbildung).

AUS einer festen Baisermasse von dem Weißen von 3 Eiern und 250 Gramm Zucker werden 10—12 Ringe von 12 Zentimeter Durchmesser mittelst eines Spritzsackes und Blechtülle mit einer 8 Millimeter starken Öffnung auf Papier dressiert, mit Zucker bestäubt und dann auf einem

heißen Blech in einem gelinden Ofen trocken ausgebacken. Diese Ringe werden, nachdem das Papier abgelöst ist, mit Baisermasse übereinander gesetzt und mit gleicher Masse überzogen, garniert und nochmals im Ofen zum Nachbacken gestellt. Kurz vor dem Anrichten wird die gebackene Charlotte auf einen etwas größeren, aus Genueserbiskuits hergerichteten Boden gesetzt, der mit großen Perlen aus einer festen Baisermasse zu garnieren ist, worauf beide auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellen sind. Auf dieser wird die Charlotte noch mit rotem Apfelgelee garniert und erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel mit einem Vanillen-Halbgefrornen gefüllt, das hoch zu dressieren und mit roten Apfelgeleepunkten zu umkränzen ist.

1321. Charlotte nach Duncan.

Charlotte à la Duncan.

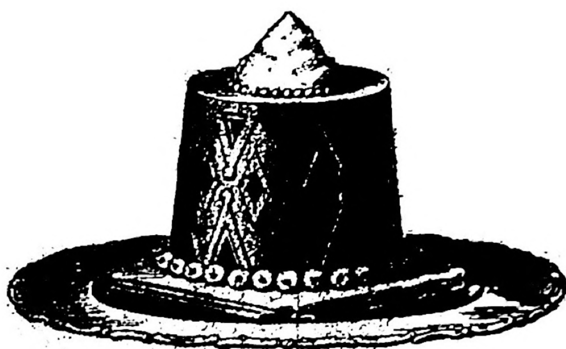
ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Püree von Kompott-Maronen werden mit $^3/_4$ Liter roher Sahne, 300 Gramm Zucker und der abgeriebenen gelben Schale einer Apfelsine klar gerührt und durch ein feines Sieb gestrichen. Die so erhaltene Masse wird unter Zusatz eines kleinen Gläschen voll Sherry-Brandy angefroren, darauf noch mit $^1/_2$ Liter fest geschlagener Sahne durchzogen und schließlich wieder in einer Büchse in Eis und Salz zum Durchfrieren eingepackt. Währenddessen ist ein in einer Charlotteform trocken ausgebackenes Savoiebiskuit bis auf eine 1 cm starke Wandung auszuhöhlen, mit Aprikosenmarmelade zu bestreichen und mit einer Sherry-Brandy-Glasur zu überziehen, der im Warmofen Glanz zu geben ist. Auch dieses Biskuit wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gesetzt, mit eingemachten, dünn geschnittenen Pomeranzenschalen garniert und kalt gestellt. Erst kurz vor dem Anrichten wird die Eismasse in die Charlotte gefüllt und hoch heraus dressiert.

1322. Nelson-Eis-Charlotte.

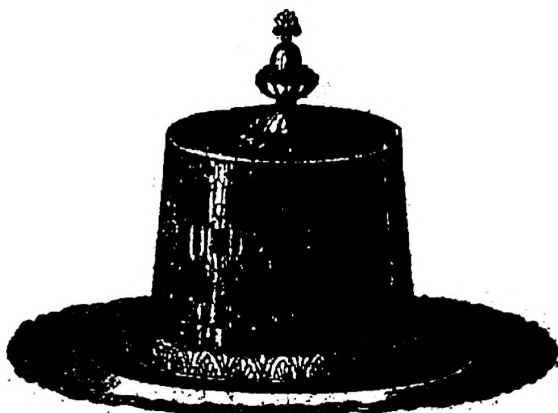
Charlotte froid à la Nelson.

EIN in einer Charlottenform gebackenes und bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhltes Biskuit, dessen Boden bis auf einen 2 Zentimeter breiten Rand auszuschneiden ist, wird mit einer frischen Himbeer-Marmelade bestrichen und mit dünn ausgestochenem Marzipan garniert, worauf derselbe auf einen 2 Zentimeter hohen und 1 Zentimeter im Durchmesser größer als die Charlotteform gehaltenen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen und mit fein geschnittenen, gerösteten Mandeln

Eis, Eisspeisen und Getränke.



No. 1320. Baiser-Charlotte mit Vanilleneis.



No. 1323. Orientalische Eis-Charlotte.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

bestreuten Genueser-Biskuitsockel gesetzt wird, der wiederum auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel zu stellen ist.

Kurz vor dem Anrichten wird die Biskuithülle mit einem Erdbeer-Halbgefrornen gefüllt, welches hoch zu dressieren und mit Ananasscheiben zu belegen ist, während der obere Rand mit schönen frischen Riesenerdbeeren garniert wird.

1323. Orientalische Eis-Charlotte.

Charlotte glacé à l'orientale.

(Mit Abbildung.)

EIN in einer Charlotteform ausgebackener Savoiebiskuit wird bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, darauf mit einer feinen und festen Johannisbeer-Marmelade überzogen und mit dünnen weißen Ringen aus Kompottäpfeln, in deren Mitte je eine halbe Glaskirsche zu legen ist, garniert. Alsdann ist der Boden einer größeren Charlotteform ungefähr 5 Millimeter stark mit klarem Weingallert zu füllen, nach dessen Erstarren die garnierte Biskuithülle in die Mitte der Form gesetzt und der um sie herum zwischen der Formwandung noch verbleibende Raum mit klarem Gallert ausgegossen wird. Die darauf in Eis zum Erstarren zu bringende Charlotte wird kurz vor dem Anrichten noch mit einem Orangen-Halbgefrornen und mit zu Filets geschnittenen in Zucker trocken gezogenen Früchten gefüllt, worauf dieselbe wie Gallert auf eine Schüssel gestürzt wird.

1324. Sardinische Charlotte.

Charlotte à la sardinienne.

EIN aus Orangenbiskuitmasse in einer Charlotteform trocken und goldgelb gebackenes Biskuit wird bis auf eine 1 Zentimeter starke Wandung ausgehöhlt, mit Aprikosen-Marmelade leicht bestrichen und mit einer Erdbeerglasur überzogen, der durch kurzes Einsetzen im Warmofen Glanz zu geben ist. Gleichzeitig wird ein Fruchtgemenge durch Zerschneiden von Pfirsichen, Aprikosen, Reineclauden, Apfelsinen und Glaskirschen hergerichtet, die sämtlich stark in Zucker gezogen haben müssen, so daß sie nicht mehr wässerig sind. Dieses Gemenge muß in Marasquino marinieren und dann auf Eis gebracht werden. Außerdem sind in einer Kasserolle 250 Gramm Zucker, etwas Vanille, das Gelbe von 12 Eiern, sowie $^1/_4$ Flasche Rheinwein über Feuer gar zu machen und dieser durch ein feines Sieb gegossenen Masse 250 Gramm in Zucker gezogene, fein geschnittene Ananasfilets zuzusetzen. Die hierauf ebenfalls auf Eis zu

bringende Masse wird nach dem Auskühlen noch mit 1/2 Liter festgeschlagener Sahne durchzogen und dann in einer großen Eisform zum Gefrieren gestellt. Erst kurz vor dem Anrichten wird das glasierte Biskuit in die Form zurückgesetzt und diese auch auf Eis gebracht, damit das Biskuit recht durchkühlt. Sobald dies geschehen ist, wird dasselbe schnell mit dem Ananaseis und dem Fruchtgemenge derart gefüllt, daß das letztere gewissermaßen den Kern bildet, der auch oben mit dem Ananaseis bedeckt wird. Das Biskuit wird auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt und schnell zur Tafel gegeben.

Diverses.

1325. Ananas nach Daisy-Art.

Ananas à la Daisy.

IN Champagnerkelchgläsern wird etwas Vanillengefrornes gefüllt, das mit würflig geschnittenen und mit Marasquino getränkten Konfitmaronen durchzogen ist. Obenauf wird eine geschlagene Sahne, mit Ananaspüree angemacht, garniert, die wieder mit Ananasfilets bedeckt und mit Sekt übergossen wird.

1326. Ananas auf Königliche Art.

Ananas à la royal.

EINE schöne frische Ananas wird zwei Finger breit unter der Krone abgeschnitten und recht dünn ausgehöhlt. Von dem Ananasfleisch werden einige geschnittene Filets in Zucker gebracht und das übrige zu einem zarten Gefrornen hergerichtet. Beim Anrichten ist die Ananas, die zuvor in eine zu einer Artischocke gebrochenen Serviette kalt gestellt war, mit dem Gefrornen unter Beimischung der Ananasfilets und etwas festgeschlagener Sahne zu füllen und mit der abgeschnittenen Krone zu decken.

1327. Ananas nach Margit-Art.

Ananas à la Margit.

EINE geschälte frische Ananas ist durch ein Sieb zu streichen und unter Zusatz von einem Liter 24gradigen Vanillenläuterzuckers zu frieren. Beim Anrichten werden Champagnerkelchgläser mit dem Gefrornen schwach halbvoll gefüllt, mit einer Vanillenschlagsahne garniert, die mit Ananasscheiben zu decken und mit Sekt zu übergießen ist.

1328. Baiserrand mit Vanillen-Eis.

Vacherin à la glace de vanille.

VON einer von dem Weißen von 7 Eiern und 500 Gramm gesiebtem Zucker zugerichteten Baisermasse wird mittelst eines Spritzbeutels mit einer glatten 5 Millimeter weiten Blechtülle auf Papier eine runde Platte von 20 Zentimeter Durchmesser spiralförmig von der Mitte anfangend dressiert, auf welcher an der äußersten Kante der Platte noch ein Ring als Rand zu spritzen ist. Die Platte mit dem Rand wird mit Zucker bestäubt und auf einem ziemlich heißen Blech in einem gelinden Ofen angebacken. Auf den ersten Ring wird dann in gleicher Weise ein zweiter gespritzt und nach dem Anbacken desselben auf diesem ein dritter u. s. f., bis der Rand etwa 25 Millimeter hoch ist. Alsdann ist die Platte mit dem vollen Rand trocken auszubacken, vom Papier zu lösen und auf eine glatte Schüssel zu setzen. Kurz vor dem Anrichten wird ein Vanillen-Gefrornes auf die Platte gefüllt, das mit dem Rand glatt gestrichen und dann mit vorher kalt gelegten Früchten garniert wird.

1329. Erdbeeren nach Melbra.

Fraises à la Melbra.

HIERZU werden statt der Pfirsiche Erdbeeren verwendet, im übrigen ist dieselbe Behandlung wie beim Rezept der Pfirsiche gleichen Namens.

1330. Gebackenes Eis.

Glace frit.

SECHZIG Gramm Staubzucker werden mit dem Saft einer halben Zitrone unter allmählichem Zusatz des Gelben von 3 Eiern 1/2 Stunde lang schaumig gerührt und darauf in der Stärke eines Messerrückens auf eine glatte, runde, leicht geölte Blechplatte aufgetragen, die mit einem Stiel versehen und so groß sein muß, daß mit der auf ihr zu backenden Masse eine Vanillen-Eiskuppel vollständig eingehüllt werden kann. Die zu diesem Zwecke unter einem heißen Glasiereisen nur von oben goldgelb zu backende, unten also ziemlich weich bleiben müssende Masse ist unmittelbar nach dem Backen mit der Platte senkrecht über die auf eine Schüssel gestürzte Vanillen-Eiskuppel zu halten, so daß sie langsam von der Platte abgleitet und sich über die Eiskuppel legt, auf welcher sie dann durch das Erkalten kurz und krösch wird.

1331. Gefrorner Auflauf.

Soufflée glacé.

EINE silberne Kasserolle oder eine tiefe Assiette ist oben mit einem 3—4 Zentimeter hohen Streifen Papier auszulegen, der mit Butter am oberen Rande zu befestigen ist. In die Kasserolle oder Assiette wird dann eine beliebige, nach den Vorschriften für gefrorne Sahnen zusammengestellte Masse bis zum Rande des Papierstreifens gefüllt und so etwa 3—4 Stunden lang in einen Gefrierkasten gesetzt, in welchem sie bis auf einen noch weichen Kern durchfrieren muß. Kurz vor dem Anrichten wird der Papierstreifen entfernt, der Rand von der eventuell anhaftenden Butter gesäubert und der Auflauf so auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gebracht.

Bei einer Vanillenfüllung kann die Oberfläche beim Anrichten mit einer kalten dicken Schokolade und bei Fruchtfüllung mit einer dem Inhalte entsprechenden Marmelade oder Püree überzogen und darüber mit gehackten Pistazien oder gerösteten Nüssen und Mandeln bestreut werden.

1332. Granita von Früchten usw.

Granit au jus des fruits.

DREIHUNDERT Gramm Zucker werden in einem Liter Wasser gelöst und unter Zusatz von irgend einem Saft von Früchten, Liqueur oder Wein gefroren. Nach dem Zusatz ist das Granita zu benennen, das in Gläsern zu servieren ist.

1333. Italienisches Fruchtgemenge.

Macedoine italienne.

HIERZU werden nur frische Früchte verwendet, und zwar sind eine große Ananas, 10 Bananen, 10 schöne, große, weiße Äpfel, ebensoviel Pfirsiche und Aprikosen und 8 Apfelsinen zu schälen, in große Stücke zu zerschneiden und mit 1 Kilo weißen und blauen Weinbeeren sowie 1 Kilo großen Erdbeeren in einer Terrine kalt zu stellen. 2 Kilo dick gekochter Zucker werden mit dem Saft von 8 Apfelsinen und 3 Zitronen und je 2 Glas Marasquino, Crème de noyaux und Kirschwasser vermengt und lauwarm über das Fruchtgemenge gegossen. Das bis zum Anrichten in Eis zu belassende Gemenge ist eiskalt in Glasassietten mit schönem Farbenspiel zu füllen und mit Beigabe von krösch gebackenen Blätterteigstangen zu servieren.

1334. Italienischer Korb.

Corbeille à l'Italienne.

GEROLLTE, gleich lange Teewaffeln werden in einer mit Olivenöl ausgestrichenen Charlotteform mittelst Karmellzuckers zu einer Charlotte zusammengesetzt, welche nach dem Trocknen ebenfalls mittelst Karmells mit dem kleineren Durchmesser auf eine entsprechend große Croquantplatte (Abteilung IV) gestellt wird. Als Henkel für diesen Korb wird alsdann aus Croquantmasse ein dünnes, 2 Zentimeter breites Band im Ofen gebacken, dem sofort heiß über einem entsprechenden runden Gegenstand die Henkelform gegeben wird und der dann nach dem Erkalten mittelst Karmells an den Korb angesetzt wird. Der Henkel selbst wird mit Marzipan und der Rand des Korbes mit kleinen, roten, karmellierten Marzipankugeln garniert. Nachdem der Korb auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestellt ist, wird erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel eine gefrorne, mit Orangenfilets gemischte Maronensahne (Abteilung VII) hineingefüllt, die wieder hoch dressiert und mit glasierten Maronen, Mandarinenscheiben und grünen Mandeln zu garnieren ist.

1335. Palermitaine-Reis.

Riz à la Palermitaine.

DREIHUNDERT Gramm in Wasser nach No. 77 zubereiteter Karolinenreis werden mit einigen Zitronenschalen durchzogen, während zugleich in einer anderen Kasserolle der Saft von 6 Apfelsinen mit einem Glas Rheinwein und 150 Gramm Puderzucker 10 Minuten lang gekocht und das auf Zucker Abgeriebene von 2 Apfelsinen mit einigen weich gekochten Pistazienfilets zugesetzt wird. Sobald diese Mischung und der Reis (ohne Zitronenschalen) erkaltet sind, werden beide zusammengerührt und mit der erhaltenen Masse Zylinderformen gefüllt, die gleichfalls mit gut verschlossenem Deckel in Eis und Salz eingesetzt werden.

Auch erst kurz vor dem Aufbringen auf die Tafel wird der Reis gestürzt, dann mit gezuckerten Orangenschalen belegt und mit ausgeschnittenen Apfelsinenvierteln garniert.

1336. Pfirsiche nach Kardinals-Art.

Pêches à la Cardinal.

IN Glasassietten gefülltes Vanillen-Gefrornes wird mit halben Kompottpfirsichen belegt und mit einem frischen, wenig gesüßten Himbeerpüree übergossen.

1337. Pfirsiche nach Melbra.

Pêches à la Melbra.

WERDEN nach vorangegebenem Rezept angerichtet, als Überguß wird ein Erdbeerpüree benutzt.

1338. Pfirsiche nach Cocq.

Pêches à la Cocq.

SCHÖNE große Pfirsiche werden in kochendem Wasser gebrüht, abgezogen, in ganz dünnem Läuterzucker einmal aufgekocht, herausgenommen und in einem Napf in Eis gesetzt. Nach dem Erkalten sind diese mit einem dicken Vanillenläuterzucker zu übergießen und eiskalt unter Beigabe von einem kröschen Gebäck zu servieren.

1339. Genfer Pfirsiche.

Pêches du Génève.

IN einer breiten nicht zu hohen mit Papier ausgelegten Charlotteform wird eine Vanillen-Eismasse unter Zusatz von etwas frischem Pfirsichpüree und festgeschlagener Sahne in Eis und Salz fest verschlossen zum Gefrieren gebracht. Die erst kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel zu stürzende Speise ist mit einem eiskalten, wenig gesüßten Himbeerpüree schnell zu überziehen und an der Oberfläche mit kalten halben Kompottpfirsichen zu garnieren, zwischen welche Angelikablätter zu stecken sind.

1340. Pumpelmusen.

Capes fruits.

DIESE Früchte werden quer durchschnitten, von den Kernen befreit, das Fleisch zwischen den Zellen dreieckig herausgeschnitten und wieder eingelegt. Dann sind die halben Früchte in sauberes Eis zu legen, mit Kognak, Marasquino und Läuterzucker reichlich zu übergießen, während oben eine Glaskirsche gelegt wird. Die Früchte sind bis zum Anrichten in Eis zu belassen und eiskalt zu servieren.

1341. Schale mit Früchten.

Vase au fruits.

(Mit Abbildung.)

EINE aus Mandelnougat gefertigte und mit Marzipan garnierte Schale wird mit Früchten belegt, die aus Gebäck, aber auch aus Eis hergestellt werden. Der Henkel ist aus gezogenem Zucker und dessen Garnitur

aus Marzipan zu fertigen. Der Fuß der Schale wird mit kleinen Kuchen umlegt.

1342. Savary-Eis-Torte.
Tourte Savary.

EIN mit einem Rand gebackener Mürbeteigboden wird von außen mit einer Aprikosenmarmelade bestrichen und mit fein geschnittenen und leicht gerösteten Mandeln bestreut. Beim Anrichten wird dieser Boden mit einem Aprikosen-Gefrornen gefüllt und mit kleinen mit Schokolade überzogenen Windbeuteln belegt, die zuvor mit einer Vanillencreme zu füllen sind.

1343. Russischer Eis-Backstein.
Brique glacé à la russe.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm kondensierte Milch werden mit 100 Gramm Vanillenzucker auf Eis schaumig gerührt und mit $^{3}/_{10}$ Liter festgeschlagener Sahne durchzogen, worauf das Ganze in einem schmalen backsteinähnlichen Blechkasten fest verschlossen etwa 2 Stunden lang in Eis und Salz gesetzt wird. Kurz vor dem Anrichten wird das Gefrorne auf eine mit einer Serviette belegte lange Schüssel gestürzt, mit gehackten Pistazien bestreut und darauf in 1 Zentimeter starke Scheiben geschnitten.

Getränke.

A. Kalte Getränke.

1344. Ananas-Eispunsch.
Ponche glacé à l'ananas.

EINE geschälte und vom Kernhaus befreite Ananas ist in Scheiben zu schneiden und mit $^{1}/_{2}$ Liter heißem Vanillensirup zu übergießen. Sind die Ananasscheiben gut ausgezogen, wird der Zucker abgegossen und diesem der Saft von 4 Zitronen mit $^{1}/_{2}$ Flasche Weißwein beigegeben, worauf die Masse durch ein Sieb zu gießen, leicht anzufrieren und dann mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse und $^{1}/_{4}$ Flasche guten Kognak klar zu arbeiten ist. Der Eispunsch wird in Ananasfrüchten ähnlichen Gläsern serviert.

1345. Beatrice-Eispunsch.

Ponche glacé à la Beatrice.

Zu 500 Gramm in einem Liter kochendem Wasser aufgelöstem Zucker sind der Saft und die gelben Schalen von 4 Zitronen sowie das klar geschlagene Weiße von 3 Eiern zuzusetzen. Diese durch ein Sieb zu gießende Masse wird unter Zusatz $^1/_2$ Flasche Champagner leicht angefroren, dann mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse und $^1/_4$ Flasche Rum klar gearbeitet und in Schalengläsern zur Tafel gegeben.

1346. Bukett-Eispunsch.

Ponche glacé à la bouquetière.

Zu 500 Gramm in einem Liter heißen Wasser gelöstem Zucker, in welchem die gelben Schalen von 3 Apfelsinen ausgezogen sind, ist der Saft von 3 Zitronen mit einem Püree von 500 Gramm frischen Walderdbeeren, $^1/_2$ Flasche Champagner und je ein Gläschen Marasquino und Curaçao zuzusetzen. Die darauf durch ein Sieb zu gießende Masse wird leicht angefroren, dann mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse durchgearbeitet und in Blumen nachgebildeten Gläsern zur Tafel gebracht.

1347. Champagner-Eispunsch.

Ponche glacé de champagne.

Die Masse wird in gleicher Weise wie unter No. 1344 zusammengesetzt; statt der ganzen ist nur eine halbe Ananas sowie statt des Weißweins eine Flasche Champagner zu verwenden. Zum Servieren werden Champagnergläser benutzt.

1348. Korsika-Eispunsch.

Ponche glacé à la corse.

Fünfhundert Gramm abgezogene und mit Wasser fein geriebene Mandeln sind mit soviel Wasser zu verdünnen, daß beim Auspressen durch ein Leinentuch $1^1/_2$ Liter Mandelmilch erhalten werden. Diese wird, nachdem 300 Gramm Zucker in ihr aufgelöst sind, unter Zusatz von $^3/_{10}$ Liter Curaçao und $^1/_{10}$ Liter Crème de noyaux leicht gefroren und darauf noch mit einer aus dem Weißen von 3 Eiern hergestellten italienischen Baisermasse durchzogen. Zum Servieren werden französische Spitzgläser benutzt.

1349. Erdbeer-Eispunsch.

Ponche glacé de fraises.

ZU 1 Liter der zum Erdbeer-Gefrornen verwendeten Masse ist $^1/_8$ Flasche Champagner sowie $^1/_{10}$ Liter Sherry-Brandy zuzusetzen, worauf das Ganze leicht zum Gefrieren gebracht und mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse durchzogen wird. Zum Servieren sind Erdbeer ähnliche Gläser zu verwenden.

1350. Grönländer Eispunsch.

Ponche glacé à la groenlandaise.

EIN Liter mit 150 Gramm Zucker gesüßte Milch (Original Renntiermilch) wird mit $^1/_4$ Flasche Rum und einem Gläschen Sherry-Brandy gemischt und leicht gefroren in Gläsern von Eisglas zur Tafel gebracht.

1351. Havanneser Eispunsch.

Ponche glacé à la havanaise.

HUNDERTZWANZIG Gramm leicht gerösteter und etwas grob gestoßener Kaffee werden mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser aufgebrüht, worauf der erhaltene Absud mit dem Gelben von 4 Eiern, 250 Gramm Zucker, $^1/_2$ Schote Vanille und $^1/_2$ Liter Sahne auf Feuer abgezogen und dann durch ein Sieb gegossen wird. Diese Masse wird nach dem Erkalten unter Zusatz des in $^1/_4$ Liter Sahne klar geschlagenen Weißen von 3 Eiern leicht gefroren und mit 2 Gläschen Kirschwasser durchzogen. Zum Servieren werden amerikanische Punschgläser benutzt.

1352. Kaiser-Eispunsch.

Ponche glacé à l'imperial.

WÄHREND 20 Gramm Tee in $^1/_4$ Liter kochendem Wasser ziehen, sind feine Scheiben einer halben Ananas sowie die gelbe Schale einer Apfelsine mit $^1/_2$ Liter heißem Vanillensirup zu übergießen. Sind die Ananasscheiben genügend ausgezogen, so wird der Zucker abgegossen und mit ihm der Tee sowie $^1/_4$ Flasche guter Rum, 2 Gläschen Sherry-Brandy und je 1 Gläschen Kirschwasser und Marasquino gemischt. Die auf 15° zu haltende Masse ist leicht anzufrieren, darauf mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse klar zu arbeiten und in geschliffenen Gläsern zu servieren.

1353. Moskauer Eispunsch.

Ponche glacé à la moscovite.

EIN halber Liter Saft von sauren schwarzen Kirschen wird mit 500 Gramm Zucker, einem Stückchen feinen Zimt und 15—20 aus den Kirschsteinen entnommenen Kernen aufgekocht und dann mit 1 Liter Wasser, $^1/_4$ Flasche Sauternewein und je 1 Gläschen Kirschwasser und Crème de noyaux verdünnt. Die durch ein Sieb gegossene Masse wird leicht angefroren und dann mit einer aus 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse durchzogen. Zum Servieren werden Gläser nach Belieben verwendet.

1354. Pfirsich-Eispunsch.

Ponche glacé de pêches.

VIERHUNDERT Gramm in 1 Liter Wasser gelöster Zucker, in welchem 10 abgezogene Pfirsichkerne ausgezogen sind, werden mit 10 geschälten Pfirsichen gekocht und darauf durch ein feines Sieb gestrichen. Das alsdann mit $^1/_4$ Liter Wasser verdünnte Püree wird, nachdem noch der Saft von 4 Zitronen sowie $^1/_4$ Flasche Champagner und $^1/_{10}$ Flasche Kirschwasser demselben zugesetzt sind, leicht angefroren und schließlich mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse klar gearbeitet. Zum Anrichten werden Pfirsichen ähnliche Gläser benutzt.

1355. Römischer Eispunsch.

Ponche glacé à la romaine.

DIE Masse ist in gleicher Weise wie unter No. 1345 zusammenzusetzen, nur ist statt des Rums Arrak und statt der halben eine ganze Flasche Champagner zu verwenden, während das klar geschlagene Eiweiß fortzulassen ist.

1356. Sibirischer Eispunsch.

Ponche glacé à la sibérienne.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker und 1 Liter Sahne werden mit 1 Schote Vanille aufgekocht und mit dem Gelben von 8 Eiern abgezogen. Diese durch ein Sieb zu gießende Masse wird nach dem Erkalten unter Zusatz von je 1 Gläschen Rum, Kognak und Arrak leicht angefroren, dann mit einer von 3 Eiweiß hergestellten italienischen Baisermasse durchzogen und in Gläsern von Eisglas zur Tafel gebracht.

1357. Eis-Schokolade.
Chocolat glacé.

DIE Zubereitung kann auf vier verschiedene Arten erfolgen:

I. 250 Gramm feine, an einem warmen Orte erweichte Vanillen-Schokolade werden mit 1 Liter heißem Wasser klar gemacht, dann aufgekocht und durch ein feines Sieb gegossen.

II. 250 Gramm Schokolade und 1 Liter kochende Milch werden der No. I entsprechend verarbeitet.

III. 200 Gramm Schokolade und 1 Liter Kochsahne werden ebenfalls der No. I entsprechend verarbeitet.

IV. Ein Schokoladen-Gefrornes wird nur mit der Hälfte des dort angegebenen Zuckers zubereitet.

Die Art des Gefrierens sowie des Servierens dieser verschiedenen Eis-Schokoladen ist dieselbe wie beim Eis-Kaffee.

1358. Eis-Kaffee.
Café glacé.

DIE Zubereitung des Eis-Kaffees kann auf folgende fünf verschiedene Arten erfolgen:

I. Der Abguß von 125 Gramm grob gestoßenen, frisch und leicht gebrannten Kaffeebohnen, die in 1 Liter kochendem Wasser zum Ziehen aufzusetzen sind, ist mit 200 Gramm Raffinadezucker aufzulösen.

II. Der Abguß von 125 Gramm grob gestoßenen, frisch und leicht gebrannten Kaffeebohnen, die in einem Liter kochender dünner Sahne zum Ziehen gestellt sind, ist mit 100 Gramm Zucker aufzulösen.

III. Der Abguß von 125 Gramm grob gestoßenen, frisch und leicht gebrannten Kaffeebohnen, welche mit 1 Liter kochender Milch zum Ziehen aufgesetzt sind, ist mit 150 Gramm Zucker aufzulösen.

IV. Der nach No. I erhaltene Abguß ist noch mit etwas Kirsch- oder Zwetschenwasser zu versetzen.

V. Ein Kaffee-Gefrornes wird nur mit der Hälfte des dort angegebenen Zuckers zubereitet.

Jede dieser fünf Massen wird nach dem Erkalten leicht angefroren und dann in hohen Gläsern bis zu $^3/_4$ ihrer Höhe gefüllt, während das weitere Viertel mit leicht gefrorner Vanillensahne ausgefüllt wird.

1359. Gefrorner Burgunder.
Vin de Bourgogne glacé.

DREIHUNDERTFÜNFZIG Gramm in $^1/_2$ Liter Wasser gelöster Zucker werden unter Zusatz des Saftes und der gelben Schalen von 2 Apfelsinen sowie eines kleines Stückchen Zimt mit 1 Flasche Burgunderwein

und 1/2 Flasche Champagner zusammengesetzt. Nach genügendem Auszug der Apfelsinenschalen und des Zimts werden diese entfernt, worauf der Wein leicht anzufrieren und dann in geschliffenen kleinen Pokalgläsern zu servieren ist.

Dieser gefrorne Burgunder kann auch unter weiterem Zusatz von 1 Gläschen Arrak und etwas italienischer Baisermasse als **Burgunder Eispunsch** gegeben werden.

1360. Gefrorner Maiwein.

Vin d'asperule frappé.

EINE Flasche Moselwein wird über 2 Bündchen von groben Stengeln und welken Blättern gesäuberten Waldmeister gegossen und mit diesem etwa 10 Minuten lang beiseite gestellt. Der darauf abgegossene Moselwein wird noch mit 1 Flasche Rheinwein und 2/10 Liter Apfelsinenläuterzucker unter Zusatz eines Gläschen Kognaks versetzt und dann leicht angefroren. Nach Belieben kann auch etwas italienische Baisermasse untergearbeitet werden.

1361. Amerikanisches Sorbet.

Sorbet à l'americaine.

AUF die gelben Schalen von 4 Apfelsinen und 1 Zitrone wird 1/2 Liter heißer Vanillensirup gegossen, in welchem jene bis zum Erkalten ziehen müssen. Hierauf wird der Zucker abgegossen und ihm der Saft von 10 Apfelsinen und 6 Zitronen mit 1/2 Flasche Champagner und einem Gläschen Sherry-Brandy zugesetzt. Diese auf 16° zu bringende Mischung wird durch ein Sieb gegossen, darauf leicht angefroren und in Champagnergläsern serviert.

1362. Kardinal-Sorbet.

Sorbet à la cardinal.

ZU 500 Gramm in 1/2 Liter Wasser gelöstem Zucker werden der Saft und die gelben Schalen von 4 Apfelsinen sowie 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Champagner, ein Gläschen Kognak und ein Stückchen feiner Zimt zugesetzt. Die durch ein Sieb zu gießende Masse muß leicht anfrieren und wird dann in Kristallgläsern zur Tafel gebracht.

1363. Kalifornisches Sorbet.

Sorbet à la californienne.

EINE halbe geschälte Ananas wird in feine Scheiben geschnitten und mit 1/2 Liter heißem Vanillensirup übergossen. Nachdem die Ananas gut ausgezogen ist, wird der Zucker abgegossen und zu ihm noch 1/2 Flasche Champagner mit dem Saft von 10 Zitronen und 4 Apfelsinen sowie mit den gelben Schalen von 2 Mandarinen und je einem Gläschen Sherry-Brandy und Marasquino zugesetzt. Diese Mischung ist eventuell unter Zusatz von Wasser, beziehungsweise, falls Zuckergehalt noch nicht vorhanden sein sollte, durch Zusatz von Läuterzucker auf 15 Grad zu bringen, worauf das Ganze durch ein feines Sieb oder Tuch zu drücken, dann leicht anzufrieren und in schön geformten Gläsern zu servieren ist.

1364. Polnisches Sorbet.

Sorbet à la polonaise.

ZU 250 Gramm in einem halben Liter roher Schlagsahne aufgelöstem Zucker werden 1 Flasche Rheinwein sowie die gelbe Schale einer Zitrone und ein Gläschen Kirschwasser zugesetzt. Die Mischung wird durch ein Sieb gegossen, fest in Eis und Salz eingesetzt und kurz vor dem Anrichten mittelst einer Schneerute tüchtig schaumig geschlagen, worauf sie in kleinen Pokalgläsern sofort zur Tafel gegeben wird.

1365. Russisches Sorbet.

Sorbet à la russe.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker sind in 1 Liter roher Sahne zu lösen und mit dem Saft von 4 Apfelsinen, den gelben Schalen von 2 Apfelsinen sowie etwas Orangenblütenwasser und einem Gläschen russischen Whisky zu durchziehen. Die durch ein Sieb zu gießende Masse wird leicht angefroren und dann in Kelchgläsern serviert.

1366. Spanisches Sorbet.

Sorbet à l'espagnole.

DIE gelben Schalen von 2 Orangen und die Schale von einer grünen Pomeranze werden mit 1 Liter heißem Läuterzucker von 20 Grad übergossen. Sind die Schalen gut ausgezogen, wird der Zucker von denselben abgegossen und ihm der Saft von 10 Apfelsinen und 4 Zitronen mit je 2 Gläschen Kirschwasser und Curaçao zugesetzt. Die auf 18 Grad

zu bringende Mischung wird durch ein feines Sieb oder Tuch gedrückt, nach Vorschrift leicht angefroren und dann in orangenähnlichen Schalengläsern serviert.

1367. Türkisches Sorbet.

Sorbet à la turque.

HUNDERT Gramm türkischer Reis werden mit 1 1/2 Liter Wasser 1/2 Stunde lang gekocht und dann auf ein Sieb gegossen, worauf mit dem abgegossenen Wasser 400 Gramm Zucker zu lösen sind und dieser Mischung die gelben Schalen von 2 süßen Pomeranzen sowie 1/2 Flasche türkischer Weißwein und ein Gläschen Curaçao zugesetzt werden. Die nach dem Erkalten durch ein Sieb zu gießende Masse wird leicht angefroren und in türkischen Gläsern serviert.

1368. Wein-Bowlen.

Bowls de vin.

AUCH hier wird von der Güte des Weines und der verwendeten Zutaten die Güte der Bowlen abhängen. Im allgemeinen soll der Wein nicht schwer sein; es wird daher besonders dem Moselwein der Vorzug gegeben. Bei Verwendung der für den Namen der Bowle in der Regel ausschlaggebenden Zutaten kann leicht ein Zuviel getan werden, infolgedessen dann der Geschmack der Bowle gefährdet wird; dasselbe ist es mit der Beigabe des Zuckers, nur ein wenig von diesem zu viel, kann den Zweck der Bowle „zu erfrischen“ vollständig hinfällig machen. Entsprechende Vorsicht beim Abschmecken und tunlichst genaue Beachtung der folgenden Vorschrift bei der Zusammenstellung ist daher ratsam. Alle hier angeführten Bowlen müssen tunlichst frisch und kalt zum Genuß gereicht werden.

1369. Ananas-Bowle.

Bowl à l'ananas.

AUF eine halbe geschälte, vom Kernhaus befreite und in feine Scheiben geschnittene Garten-Ananas sind 200 Gramm klar gekochter Zucker heiß zu gießen und darin abgedeckt zurückzustellen. Nach dem Erkalten werden dieser Lösung 1 Flasche Moselwein, 1/2 Flasche Rheinwein und 1/2 Flasche Champagner zugesetzt, worauf das Ganze zum Durchziehen und Erkalten auf Eis zu stellen ist.

1370. Apfel-Bowle.

Bowl de pommes.

SECHS bis acht geschälte, vom Kernhaus befreite und in feine Scheiben geschnittene weiße Äpfel werden mit 200 Gramm in Wasser klar gekochtem Zucker unter Beigabe 1/2 Schote Vanille warm übergossen. Nach dem Erkalten werden diesen übergossenen Äpfeln 2 Gläschen Kognak, 2 Flaschen Moselwein und 1/2 Flasche Champagner zugesetzt, worauf nach einiger Zeit die Apfelscheiben zu entfernen sind und die Bowle kalt zu stellen ist.

1371. Apfelsinen-Bowle.

Bowl d'oranges douces.

DIE feinen gelben Schalen von 2 und der Saft von 6 Apfelsinen werden mit 200 Gramm klar gekochtem Zucker, 1 Flasche Moselwein, 1 Flasche Rheinwein und 1/2 Flasche Champagner zusammengesetzt. Nach etwa 20 Minuten werden die Apfelsinenschalen herausgenommen, worauf die Bowle kalt zu stellen ist.

1372. Aprikosen-Bowle.

Bowl d'abricots.

DIE Herstellung geschieht in gleicher Weise wie bei der Pfirsich-Bowle, nur daß statt der 4 Pfirsiche] 8 Aprikosen und 6 abgezogene Kerne zu verwenden sind.

1373. Burgunder-Bowle.

Bowl bourgognais.

EIN kleines Stückchen Zimt und die gelbe Schale einer Apfelsine werden mit 1 Flasche Moselwein übergossen und verdeckt zum Ziehen gestellt. Nach Herausnahme des Zimts und der Apfelsinenschale werden 150 Gramm gekochter Zucker und 1 Flasche Burgunder-Wein zugesetzt, worauf die Bowle kalt gestellt wird.

1374. Erdbeer-Bowle.

Bowl de fraises.

FÜNFHUNDERT Gramm frische, halbierte Ananas-Erdbeeren werden mit 150 Gramm klar gekochtem Zucker heiß übergossen und bis zum Erkalten zugedeckt beiseite gestellt. Statt der Ananas-Erdbeeren können

auch andere Arten Verwendung finden, von denen mit Vorliebe die Walderdbeeren benutzt werden Diese sind aber trotz ihres kräftigen Geschmackes der vielen Kerne wegen nicht zu empfehlen, die bei längerem Verbleiben in der Bowle dieser leicht einen bitteren Geschmack geben. Mehr ist die Ananas-Erdbeere zu empfehlen, die im Aroma jener nahe kommt und nicht viel Kerne besitzt. Zu den vom Zucker ausgezogenen Erdbeeren sind nach dem Erkalten 1 Flasche Moselwein, 1/2 Flasche Rheinwein und 1/2 Flasche Champagner zuzusetzen, worauf das Ganze kalt zu stellen ist

1375. Gurken-Bowle.

Bowl de concombre.

EINE geschälte und von den Kernen befreite Gurke wird in Scheiben geschnitten, die mit 200 Gramm gestossenem Zucker bestreut und solange liegen gelassen werden, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Die alsdann aus den Gurkenscheiben auszudrückende Brühe wird mit 2 Flaschen leichtem Rotwein, 1/2 Flasche Champagner und ein Gläschen Kognak versetzt und dann kalt gestellt.

1376. Kirschen-Bowle.

Bowl de cerises.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm entsteinte saure Kirschen und 20 Kirschenkerne werden mit 200 Gramm mit etwas Vanille klar gekochtem Zucker warm übergossen und zurückgesetzt. Nach etwa 30 Minuten werden den Kirschen 2 Flaschen Rotwein, 1 Gläschen Kognak und 1 Flasche Selterwasser zugesetzt, worauf nach einiger Zeit die Kirschen und Kerne zu entfernen sind und die Bowle kalt zu stellen ist.

1377. Pfirsich-Bowle.

Bowl de pêches.

VIER bis fünf schöne reife geschälte und entsteinte Weinpfirsiche werden in feine Scheiben geschnitten und unter Beigabe von 4 bis 5 geschälten Pfirsichkernen in gleicher Weise wie die Ananas-Bowle zusammengesetzt.

1378. Pomeranzen-Bowle.

Bowl d'oranges.

AUF 200 Gramm mit etwas Vanille klar gekochten Zucker werden nach dem Erkalten 1 Flasche Moselwein und 1 Flasche Rheinwein unter Zusatz der feinen Schale von einer grünen Pomeranze und des

Saftes von 3 Apfelsinen sowie 1 Gläschen Kognak gegossen. Nach etwa 15 Minuten wird die Pomeranzenschale entfernt und die Bowle kalt gestellt.

1379. Sellerie-Bowle.

Bowl de célerie.

IN gleicher Weise wie die Ananas-Bowle ist auch diese Bowle herzurichten, nur daß statt der Ananas $^1/_2$ sauber geschälte und in feine Scheiben geschnittene Sellerieknolle und 1 Schote Vanille Verwendung finden.

1380. Waldmeister-Bowle.

Bowl d'asperule.

AUF zwei Bündchen von den Stielen abgelösten jungen frischen Waldmeister (Sternleberkraut) wird 1 Flasche leichter guter Moselwein gegossen, der nach 15—20 Minuten wieder abgegossen und nach Zusatz von 100 Gramm klar gekochtem Zucker und $^1/_2$ in Scheiben geschnittenen und von den Kernen befreiten Apfelsine mit $^1/_2$ Flasche Champagner sowie 1 Gläschen Kognak versetzt wird. Statt des Champagners kann entsprechend auch Mineralwasser verwendet werden. Die Apfelsinenscheiben sind vor dem Auftrag der kalten Bowle zu entfernen.

1381. Limonaden.

Limonades.

ZUR Herstellung der Limonaden werden frische oder konservierte Fruchtsäfte, Mandeln, Gerste usw. sowie Zucker und Brunnen- oder Mineralwasser benutzt.

Auch die Limonaden müssen stets kalt und nicht zu süß gereicht werden, da sie als Erfrischung dienen sollen. Bei der Mannigfaltigkeit der Verwendungsmittel können nur einige Zusammensetzungen hier angegeben werden, die aber als Anhalt für alle übrigen dienen.

1382. Apfelsinen-Limonade.

Limonade d'oranges.

DER Saft von 10 Apfelsinen und 3 Zitronen wird mit 200 Gramm in 1 Liter Wasser gelöstem Zucker zusammengesetzt, das Ganze dann durch ein feines Sieb gegossen und kalt gestellt. Vor dem Gebrauch ist noch ein Liter kaltes Mineralwasser beizugeben.

1383. Zitronen-Limonade.

Limonade de citron.

ZWEIHUNDERT Gramm in 1 Liter Wasser klar gekochter Zucker werden mit dem Saft von 6 Zitronen unter Zusatz der gelben Schale $1/2$ Zitrone zusammengesetzt, worauf das Ganze durch ein feines Sieb gegossen und kalt gestellt wird.

1384. Gersten-Limonade.

Limonade d'orge.

HUNDERT Gramm geschälte Gerstenkörner werden mit 2 Liter Wasser auf Feuer $1/2$ Stunde lang gekocht und dann durch ein Leinentuch gegossen, worauf das erhaltene Gerstenwasser mit 150 Gramm Zucker und dem Saft von 4 Zitronen und $1/4$ Liter Rotwein zu versetzen und kalt zu stellen ist.

1385. Gurken-Limonade.

Limonade de concombre.

EIN viertel Liter ausgepresster Gurkensaft wird mit 150 Gramm in 1 Liter Wasser gelöstem Zucker und dem Saft von 2 abgeschälten Zitronen zusammengesetzt, durch ein feines Sieb gegossen und kalt gestellt.

1386. Himbeer-Limonade.

Limonade de framboises.

DER Saft von 200 Gramm frischen Himbeeren wird mit 150 Gramm in 1 Liter Wasser gelöstem Zucker zusammengesetzt und darauf durch ein Haarsieb gegossen. Statt der frischen Himbeeren kann auch mit Zucker eingekochter Saft benutzt werden, dem entsprechend Zitronensaft zuzusetzen wäre. In gleicher Weise können von **Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen** und anderen saftreichen Früchten Limonaden hergestellt werden.

1387. Mandel-Limonade.

Orgeat d'amandes.

ZWEIHUNDERT Gramm süße und 6 bittere, von den Schalen befreite und mit Wasser feingeriebene Mandeln werden mit $1^1/_4$ Liter warmem Wasser klar gerührt, worauf das Ganze durch ein Leinentuch gedrückt und die so erhaltene Mandelmilch noch mit 100 Gramm Zucker versetzt und dann kalt gestellt wird.

1388. Orangen-Cobbler.

EIN hohes Glas wird ziemlich bis zur Hälfte mit Orangensäften, etwas Zitronensaft und Läuterzucker gefüllt, mit kleinen sauberen Eisstückchen gemischt und dann serviert.

In gleicher Weise werden von **Sherry, Champagner** usw. Cobblers hergerichtet.

1389. Orangeade.

ZEHN Orangen- und 3 Zitronensäfte werden mit der dünnen Schale von 4 Apfelsinen und 200 Gramm geläutertem Zucker gemischt, dann mit 1½ Liter Wasser verdünnt und nach dem Durchziehen durch ein feines Sieb kalt gestellt.

1390. Ice Cream-Soda.

ZITRONEN-MILCH-GEFRORNES wird in einem Becherglas mit Selter-, Sodawasser oder Syphon aufgespritzt.

1391. Surprise.

EIN Becherglas wird zu ¾ Höhe mit Zitronen- und Himbeer-Gefrornem gefüllt und beim Servieren reichlich mit Sekt übergossen.

B. Warme Getränke.

1392. Ananas-Punsch.

Ponche à l'ananas.

IN gleicher Weise wie beim Kaiser-Punsch werden 1 Kilo Raffinadezucker, ½ Liter Ananassaft, je ½ Flasche Rum, Kognak und Arrak, 2 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Moselwein, 1 Flasche Champagner und 1 Schote Vanille zusammengesetzt. Auch hier kann heißes Wasser zum Verdünnen nach Belieben zugesetzt werden.

1393. Burgunder-Punsch.

Ponche bourgognais.

EIN Kilo Raffinadezucker wird auf Feuer in einem hohen Gefäß etwas zu Karmell angeschmolzen und dann mit ½ Liter Wasser, in welchem 10 Gramm Tee gezogen haben, aufgelöst, worauf 2 Flaschen Burgunder,

1 Flasche Arrak, 1 Flasche Champagner und $^1/_4$ Flasche Marasquino mit dem Saft von 6 Zitronen und den feinen gelben Schalen von 2 Apfelsinen zugesetzt werden, das Ganze auf Feuer heiß gemacht und nach Belieben ebenfalls mit kochendem Wasser verdünnt wird.

1394. Eier-Punsch.

Ponche moussé.

DAS Gelbe von 6 Eiern sowie 3 ganze Eier und die auf Zucker abgeriebenen gelben Schalen von je einer halben Apfelsine und Zitrone werden in einem hohen Gefäß mit 350 Gramm Zucker mittelst einer Drahtrute klar gearbeitet, worauf das Ganze unter Zusatz von $^1/_4$ Liter Wasser mit dem Saft von 2 Zitronen in einem heißen Wasserbade schaumig und gar geschlagen und hierbei noch $^1/_4$ Flasche mit $^1/_4$ Flasche Arrak gemischter Rheinwein zugesetzt wird. Der Punsch ist sofort nach seiner Fertigstellung zu servieren.

1395. Kaiser-Punsch.

Ponche à l'imperial.

DREI Flaschen Rum, 3 Flaschen Madeira, 6 Flaschen Weißwein, 2 Flaschen alter Rheinwein, $^3/_4$ Flasche Arrac de Goa, $^3/_4$ Flasche guter Kognak, $^1/_2$ Flasche Marasquino di Zara, 3 Apfelsinen, 2 Zitronen, $^1/_2$ grüne Pomeranze, 1 Schote Vanille, 6 Pfund harter Zucker und 4 Liter kochendes Wasser werden in folgender Weise zusammengesetzt: Der kleingeschlagene Zucker wird zunächst auf Feuer etwas karmelliert, dann von diesem zurückgezogen und mit dem Rum übergossen, der anzuzünden ist und solange brennen muß, bis der Zucker zu schmelzen beginnt. In diesem Augenblick wird die Flamme mit dem Weißwein ausgegossen, worauf die übrigen Flüssigkeiten und die Vanille, welche nicht aufgeschnitten werden darf, zugesetzt werden und das Ganze dann heiß gemacht wird. Sobald der Zucker vollständig zergangen ist, sind noch frisch geschälte Apfelsinen-, Zitronen- und Pomeranzenschalen in den heißen Punsch etwa eine Minute lang zum Ziehen zu legen. Der hierauf durch ein feines Haar- oder Blechsieb oder ein in heißem Wasser gewässertes und gut ausgerungenes Leinentuch gegossene Punsch kann sowohl warm wie kalt serviert werden. In letzterem Falle ist er jedoch auf Eis zu setzen und kann ihm dann beim Gebrauch noch Champagner, und zwar auf etwa 6 Liter 1 Flasche, zugesetzt werden.

1396. Königs-Punsch.

Ponche royal.

WIE beim Kaiser-Punsch werden $1^1/_2$ Kilo Zucker, 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Bordeaux, 1 Flasche Madeira, $^1/_2$ Liter Ananassaft, die gelben Schalen von je einer Apfelsine und Zitrone sowie die halbe Schale einer kleinen grünen Pomeranze zusammengesetzt. Heißes Wasser kann nach Belieben zum Verdünnen benutzt werden.

1397. Leichter Punsch.

Ponche à la bourgeoise.

EINE Flasche Rum, 1 Eßlöffel voll Tee in 3 Liter kochendem Wasser ausgezogen, $^3/_4$ Kilo Zucker, Saft von 3 Zitronen und je $^1/_2$ gelbe Apfelsinen- und Zitronenschale.

1398. Slavischer Punsch.

Ponche à l'esclavonien.

AUCH dieser Punsch wird in gleicher Weise wie der Burgunder-Punsch unter Verwendung von $1^1/_2$ Liter Wasser, 40 Gramm Tee, 700 Gramm Raffinadezucker, $^1/_2$ Flasche Kirschwasser, $^1/_4$ Flasche Curaçao und $^1/_2$ Flasche Champagner zusammengesetzt.





VIII. ABTEILUNG.

Die verschiedenartige Bearbeitung des Zuckers.

1399. Das Kochen des Zuckers.

BEI der Mannigfaltigkeit der Verwendungsarten des Zuckers spielt die Zubereitung in Bezug auf seine Zähigkeit eine Rolle. Für die verschiedenen Abstufungen, in denen besonders der in der Einleitung von Abteilung IX beschriebene Zuckerprober nicht mehr ausreicht, gelten bestimmte Merkmale, die beim Kochen Beachtung finden müssen und daher hierunter aufgeführt werden sollen. Raffinadezucker muß tunlichst mit soviel klarem Wasser auf Feuer gesetzt werden, daß er in diesem gerade zergehen kann. Auf keinen Fall darf er mit zuviel Wasser angesetzt werden, da der Zucker dann zu lange kochen muß, um eine Zähigkeit zu erzielen, er außerdem aber dabei gelb wird. Soll der Zucker im gekochten Zustande recht weiß erhalten bleiben, muß er also kurz gelöst und schnell gekocht werden. Hierbei wird nach dem ersten Aufkochen Schmutz und Schaum mittelst eines Schaumlöffels abgefüllt und das Kochen so lange fortgesetzt, bis der erste Grad der Zähigkeit erreicht ist, der in folgender Weise zu erkennen ist. Der kurz in den kochenden Zucker getauchte Zeigefinger wird mit dem Daumen berührt und dann von diesem wieder abgeschnellt. Fliegt hierbei eine kleine Perle heraus, so ist der Zucker **„zur Perle gekocht“**, d. h. der **erste Grad** ist erreicht.

Bildet sich nach weiterem Kochen des Zuckers bei einer nach wenigen Minuten vorgenommenen gleichen Probe zwischen den Fingern ein etwa 1 Zentimeter langer Faden, so ist der **zweite Grad** erzielt, d. h. der Zucker **„zum schwachen Faden“** gekocht. Die **dritte Probe**, bei der sich in

gleicher Weise ein langer Faden bilden muß, wird der **„starke Faden"** genannt. Zur Festsetzung des **vierten Grades, „des schwachen Fluges"**, wird aber ein Schaumlöffel benutzt, an welchem nach dem Eintauchen in den kochenden Zucker beim Durchpusten sich kleine Bläschen bilden müssen, die schnell wieder zerplatzen. In gleicher Weise wird nach kurzem Weiterkochen der **fünfte Grad, „der starke Flug"**, erkannt, bei welchem die sich bildenden Blasen erst nach dem Abfliegen vom Schaumlöffel zerplatzen dürfen. Zur Feststellung des **sechsten Grades**, des sogenannten **„Ballen kochen"**, dient ein glattes, konisch zugeschnittenes Hölzchen, das zunächst in kaltem Wasser tüchtig anziehen muß, dann schnell in den kochenden Zucker und aus diesem heraus unmittelbar wieder in das kalte Wasser zu stecken ist. Läßt sich von dem an dem Hölzchen haften gebliebenen Zucker zwischen den Fingern eine Kugel drehen, ohne daß der Zucker klebt, ist diese Probe erreicht, die übrigens bei einiger Übung ohne die Gefahr des Verbrühens ebenfalls noch mit dem Finger gemacht werden kann, wenn das Eintauchen nur schnell und gewandt vorgenommen wird. Zeigt der Zucker bei weiterem Kochen dann Blasen und läßt sich die in gleicher Weise von dem Hölzchen genommene Probe mit den Zähnen zerdrücken, ohne an diesen hängen zu bleiben, so ist der Zucker **„zum Bruch"**, dem **siebenten Grad**, gekocht, in welchem er besonders zum Überziehen von Früchten, Marzipan und kleinen Kuchen benutzt wird, welches Verfahren der Fachmann kurz mit **„Karmellieren"** bezeichnet.

Nach kurzem Weiterkochen wird nun der Zucker sich leicht gelblich zu färben beginnen, er hat dann den **letzten Grad** erreicht, den man auch die Bonbonprobe nennt, d. h. er ist **„zum Karmell"** gekocht. Der Ausdruck „Bonbonprobe" darf natürlich nicht wörtlich genommen werden, da die besseren Bonbons weiß bleiben müssen und zu ihnen ebenfalls nur „zum Bruch" gekochter Zucker Verwendung findet.

1400. Brauner Zucker (genannt Couleur).

HIERZU wird der Zucker mit etwas Wasser geschmolzen und dann bis ziemlich zur Brennprobe gekocht. Zu beachten ist, daß der Zucker wohl schwarzbraun wird, aber nicht den Grad des Kohligwerdens erreicht, da er sich dann nicht mehr löst. Andernfalls, hat er den höchstzulässigen Grad des Brennens noch nicht erreicht, behält er einen süßen Geschmack und verursacht wenig Farbstoff. Sobald der Zucker die richtige Brennprobe erreicht hat, wird er behutsam mit Wasser gelöst, dann durch ein Tuch gegossen und in Flaschen zum weiteren Gebrauch aufbewahrt.

1401. Kandis-Zucker.

HIERZU werden etwa 1½ Kilo guter ungebläuter Raffinade-Zucker mit ½ Liter Wasser auf Feuer gelöst, gut abgeschäumt und dann je nach Beschaffenheit der zu kandierenden Gegenstände zu 33° bis 35° gekocht. Früchte oder ölige Massen bedürfen zum Kandieransatz eines höheren Grades als reine Zuckergegenstände. Während des Kochens muß die Kasserollenwandung von jedem Kornansatz mittelst eines Pinsels oder Schwammes mit Wasser frei gehalten werden. Der Zucker muß vollständig gelöst sein, denn der geringste Kornansatz würde das Kandieren vereiteln. Hat der Zucker den gewünschten Grad erreicht, wird er vom Feuer zurückgezogen, seine Oberfläche unmittelbar mit einem angefeuchteten Papier behutsam belegt und die Kasserolle, ohne daß der Zucker geschüttelt wird, zum Erkalten beiseite gestellt. Die zu kandierenden Gegenstände werden nun in Blechkasten dicht nebeneinander so eingeschichtet, daß sie nicht über den Rand hinaus stehen und oben noch genügend Raum verbleibt, daß ein Niederhalten der Gegenstände im Zucker durch Auflegen eines Drahtgitters bewirkt werden kann. Ist der Zucker bis auf etwa 20° abgekühlt, wird er recht behutsam auf die eingeschichteten Gegenstände gegossen, wobei jede überflüssige Reibung möglichst zu vermeiden ist. Die dann mit Papier zu bedeckenden Kasten dürfen während des Kandierens nicht gerührt oder gar geschüttelt werden, müssen vielmehr an demselben Platz, der eine Temperatur von zirka 20° haben muß, belassen bleiben. Nach etwa 12 Stunden kann dem Kasten behutsam ein Stück zur Probe entnommen werden, das dann so zu legen ist, daß es trocken laufen kann. Entspricht die Probe der Anforderung, so werden die Kasten nach Entfernung der Bedeckung über ein Gefäß behutsam auf ein Gitter zum Ablaufen des Zuckers gestülpt, wobei aber wieder die Einlage nicht durchgeschüttelt werden darf. Erst wenn der Zucker abgelaufen und der Kandis trocken geworden ist, können die kandierten Gegenstände auseinander gelegt werden. Um bei der Abkühlung ein Körnigwerden des Zuckers, das sogenannte Absterben, zu verhüten, können demselben 3—4 Tropfen Holzessig oder Zitronensaft beziehungsweise eine Messerspitze voll weißer Stärkesirup zugesetzt werden.

1402. Zitronen-Zucker.

AUF den rauhen Flächen harter, mittelst eines Beils geteilter Zuckerstücken werden die gelben Schalen von einigen Zitronen wie auf einem Reibeisen abgerieben, worauf die gelb gewordenen Zuckerflächen

abzustoßen und in einem Mörser fein zu reiben sind. Auch dieser Zucker muß luftabgeschlossen aufbewahrt werden. In gleicher Weise würde **Apfelsinen-, Mandarinen-** oder **Pomeranzen-Zucker** herzurichten sein.

1403. Felsen-Zucker.

ETWA 1 Kilo Zucker wird in einer Kasserolle nach Einleitung zum Bruch gekocht und dann mit 2 Esslöffeln voll fest gerührter Eiweißglasur klar durchgearbeitet, worauf die Kasserolle mit einem Deckel abgeschlossen werden muß, da durch die Beimischung der Eiweißglasur die Masse schäumend aufsteigt; aus diesem Grunde muß dann auch eine entsprechend große Kasserolle benutzt werden. Dem Zucker kann jede beliebige Farbe beim Kochen zugesetzt werden. Nach dem Erkalten ist derselbe durch kurzes Klopfen aus der Kasserolle zu stürzen, worauf er zur Nachahmung von Felsen an größeren Sockeln usw. benutzt werden kann.

1404. Gefärbter Zucker.

GLEICHKÖRNIGER von allem Staub befreiter Zucker ist in einem Kessel leicht anzuwärmen und dann mit klarem, dünnflüssigem Karmin oder einer anderen unschädlichen Farbe mittelst der Hand derart klar zu mengen, daß der Zucker eine gleichmäßige Farbe erhält. Hierauf ist derselbe auf Papier zum Trocknen auszubreiten und, nachdem dies geschehen ist, durch ein grobes Sieb zu reiben.

1405. Gesponnener Zucker.

(Mit Abbildung.)

EIN nach No. 1433 gekochter und eventuell gefärbter Bruchzucker, der wieder mit der Kasserolle in kaltem Wasser bis zu geringer Zähigkeit abzukühlen ist, wird gesponnen, indem ein spitz auslaufender Löffel in den Bruchzucker getaucht und senkrecht hochgezogen wird. Der dem Löffel hierbei anhaftende Zucker wird, wie Zeichnung (B) zeigt, unter fortgesetztem kurzen Hin- und Herschleudern des Löffels, wie es das Handgelenk zuläßt, in Fäden über einen am Tisch befestigten Stab geworfen, unter welchem zum Auffangen der Fäden leicht geölte Bleche gelegt sind. Die so gewonnenen Zuckerfäden sind unter behutsamer Behandlung zur Anfertigung von Pompons, Nestern und und sonstigen Dekorationen zu verwenden.

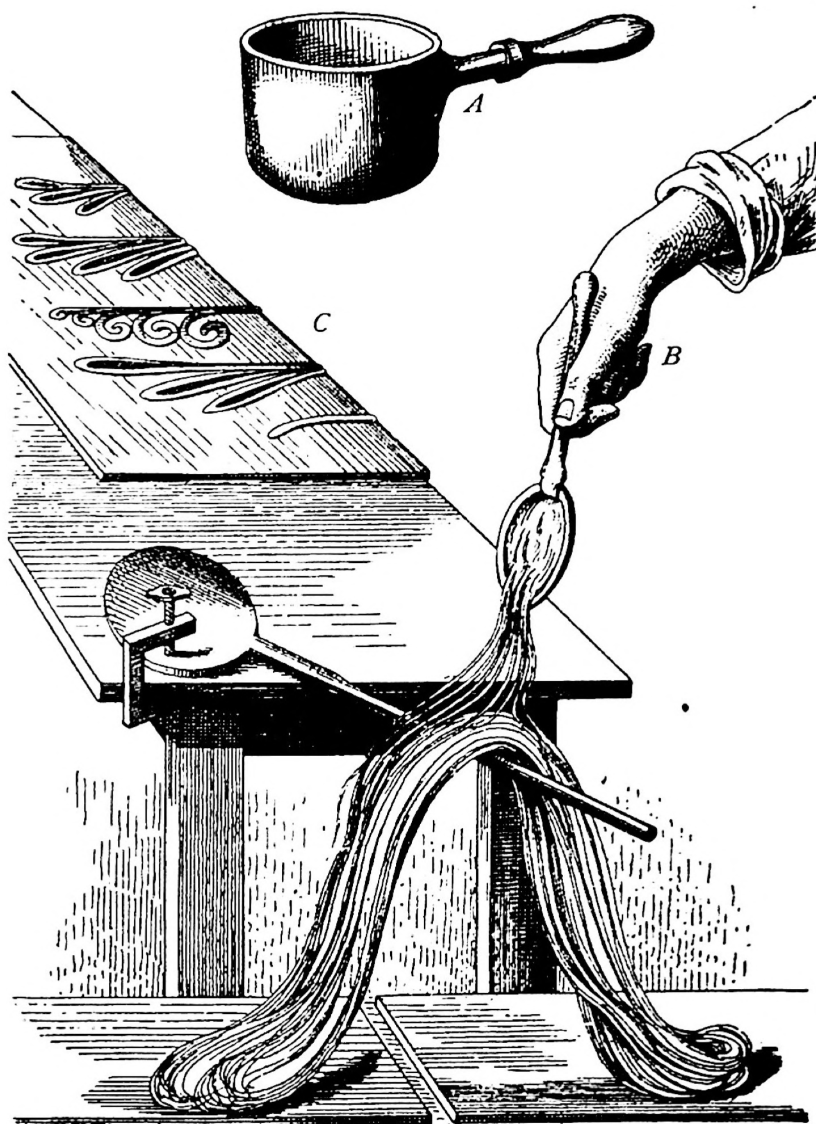
Tafel 46.



Konfektkörbchen.



Ostergruß.



No. 1405. Zucker spinnen.

1406. Gezogener Zucker.

DER Zucker wird mit Wasser und unter Zusatz von einigen Tropfen Zitronensaft (zirka 2 Tropfen auf 1/2 Kilo Rübenzucker; bei indischem Zucker ist kein Zitronensaft nötig) zu weißem Karmell gekocht und dann auf eine ganz leicht geölte Marmor- oder Stahlplatte gegossen. Derselbe ist nach geringer Abkühlung solange über einen großen abgerundeten, mit weitem Vorsprung versehenen und an der Wand befestigten Haken zu ziehen, bis er eine silberglänzende weiße Farbe erhält. Um dem Zucker Farbe zu geben, muß diese beim Kochen zugesetzt werden. Hierzu benutzt man mit Vorteil die Anilinfarben, da die Färbung des gezogenen Zuckers ziemlich intensiv leuchtend sein muß, um gute Reflexe hervorzubringen.

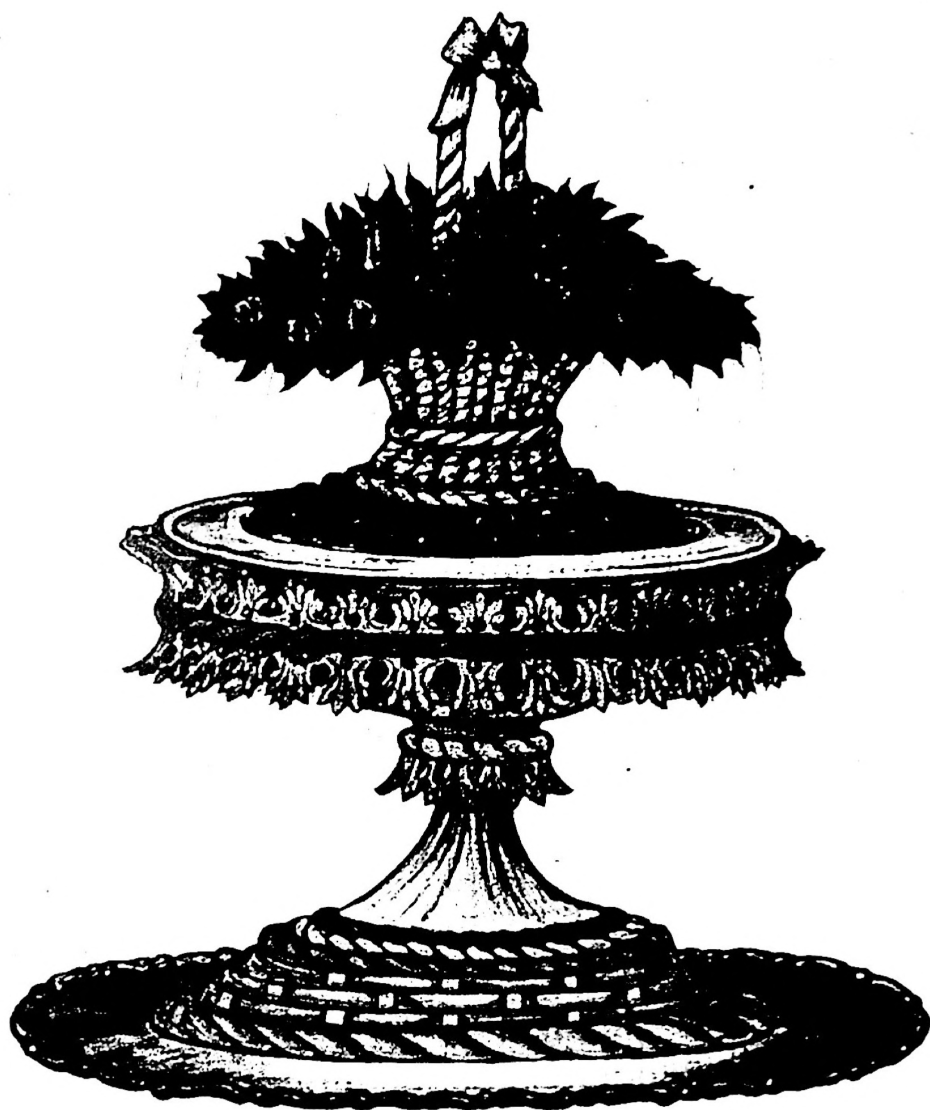
Bei weiterer Verarbeitung dieses Zuckers ist zu beachten, daß Platte, Werkzeuge und der Zucker selbst immer warm gehalten werden, da bei einer Abkühlung dieser Sachen der Zucker hart wird und sich dann nicht modellieren läßt.

Wie aus folgenden Zeichnungen zu ersehen ist, können die wunderbarsten Sachen aus gezogenem Zucker hergerichtet werden, zu denen derselbe in verschiedene Formen zu modellieren ist. Hierzu werden Geflechte hergestellt, indem dünne Rollen des Zuckers in beliebiger Flechtart zusammenzusetzen sind. In gleicher Weise werden auch Korden und Borden zusammengedreht. Bunte Bänder erhält man durch Zusammenlegen von verschiedenen farbigen Rollen. Diese sind fest zusammen und breit zu drücken und dann papierdünn auszuziehen. Zu Blüten werden deren Blätter einzeln modelliert und dann zum Ganzen zusammengesetzt, die nach der Fertigstellung noch ihrer Eigenart entsprechend zu schminken sind. In gleicher Weise werden auch die Blätter zum grünen Laub hergestellt. Um deren Charakter mehr zum Ausdruck zu bringen, können flache Blattformen aus Zink oder Zinn zu Hilfe genommen werden, die zuvor ganz leicht zu ölen sind. Um beim Arbeiten ein Kleben zu verhüten, bedient man sich des Olivenöls oder Talkums. Das Zusammenheften einzelner leichter Teile wird mittelst eines heißen Messers hergestellt.

Das Aufbewahren von aus gezogenem Zucker hergerichteten Sachen sowie aller anderen Karmellfiguren geschieht, indem hierzu luftabschließende Behälter benutzt werden, die mit ungelöschtem Kalk zu versehen sind. Kleinere Sachen können unter Glasglocken aufbewahrt werden, wobei auch hier der Kalk nicht fehlen darf.

Die beliebteste Form in dieser Art ist die Korbform, von der einige Modelle folgen. Diese werden als Prunkstücke, mit Dessert oder Konfekt angerichtet, auf Tafeln arrangiert und haben bei feinen Diners oder Soupers

Tafel 47.



Buffetkörbchen.

große Aufnahme gefunden. Auch auf Büfetten bilden diese Arbeiten einen effektvollen Aufbau und dekorieren wunderbar.

1407. Konfekt-Körbchen.

(Mit Abbildung.)

HIERZU werden von rosa gefärbtem gezogenen Zucker auf einer runden Karmellplatte hochstehende Streben befestigt, die mit weißen Bändern aus dünn gezogenem Zucker korbähnlich zu umflechten sind. Unten und oben werden die Abschlüsse sowie auch der Henkel aus kordenähnlich zusammengedrehtem Zucker hergestellt. Die Schleifen sind aus dünn gezogenem Zuckerband, das nach Vorschrift herzurichten ist, zusammenzusetzen. Als Füllung dienen karmellierte Marzipan- und Fruchtdesserts, und an den Seiten am Henkel werden noch karmellierte Weintrauben zur Vollendung des Dekors angebracht, während um den Fuß des Korbes als Abschluß Prinzeßpralinés Verwendung finden.

1408. Ostergruß.

(Mit Abbildung.)

IN gleicher Weise wie das Konfektkörbchen wird auch dieser Korb zusammengesetzt, wie auch die Schleifen und Blumen nach Vorschrift herzurichten sind. Die Eier zur Füllung können aus Fondant sein, sie können aber auch aus Biskuit hergerichtet werden, wozu sie mit Creme zu füllen und mit verschieden gefärbtem Fondant zu überziehen sind. Kleine Dessertscheiben bilden einen dekorativen Schüsselabschluß.

1409. Büfett-Körbchen.

(Mit Abbildung.)

DIESES ebenfalls nach Vorschrift herzustellende Körbchen wird hauptsächlich zu Büfettzwecken verwendet und kommt deswegen auf eine Schale zu stehen. Der Korb selbst ist mit karmellierten Früchten zu garnieren, während als Schüsselabschluß ganz kleine mit Creme gefüllte und karmellierte Windbeutel zu verwenden sind. Die Schale, deren Korpus aus Holz besteht, wird mit Tragantmasse garniert, deren Fuß aber ist mit Borden und Bändern aus gezogenem Zucker zu belegen, aus denen auch die obere zwischen den Kanten befindliche rosa gefärbte Borde herzustellen ist.

1410. Winzer-Sockel.

(Mit Abbildung.)

HIERZU wird ein Gestell hergerichtet, das aus einer Schale und einem abgestuften Fuße aus Holz, die mit einer Säule verbunden sind, besteht. Dieses Gestell ist mit weißer Tragantmasse zu bekleiden, worauf dann zwischen Schale und Fuß vier Amoretten zu setzen sind, die ebenfalls aus weißer Tragantmasse, aber auch von weißem Karmell gegossen werden können. Die Amoretten werden mit kleinen Weinranken verbunden, die aus kleinen Blättchen von gezogenem Zucker zusammenzusetzen sind. Auf diesen Unterbau wird nun ein Korb aus gezogenem Zucker gesetzt, der nach Vorschrift herzurichten ist. Als Garnitur innen und um den Korb herum werden karmellierte Weintrauben geordnet, die sich wieder mit Blätterwerk aus gezogenem Zucker abwechseln. Von letzterem sind auch leichte Ranken herzurichten, die um den Henkel geschlungen werden.

1411. Fontänen-Sockel.

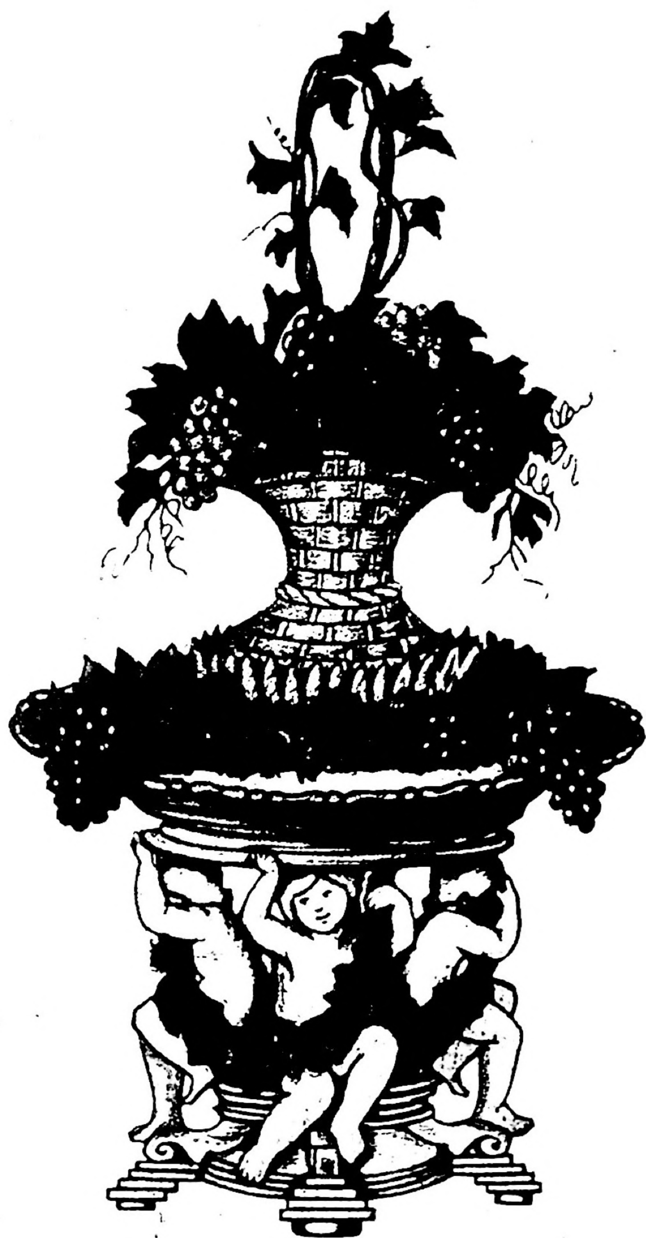
(Mit Abbildung.)

AUF einem runden Brett, der Schüssel entsprechend, wird ein kleineres auf einer Säule befestigt, während der Zwischenraum mit karmellierten kleinen Windbeuteln (es können auch karmellierte Baisertupfen genommen werden) mittelst Karmells grottenartig auszubauen ist. Auf diesen Aufbau wird eine kleinere Schüssel mit einem Tragantsockel gesetzt, auf den ein flacher Korb aus gezogenem Zucker zu stellen ist. In letzterem sind drei Stützen aus gleichem Zucker zu befestigen, die einen kleineren Korb tragen. Beide Körbe werden mit Blumen aus Karmell oder Marzipan garniert und oben heraus ist eine Fontäne sowie an den Seiten abfallendes Wasser aus gesponnenem Zucker herzustellen.

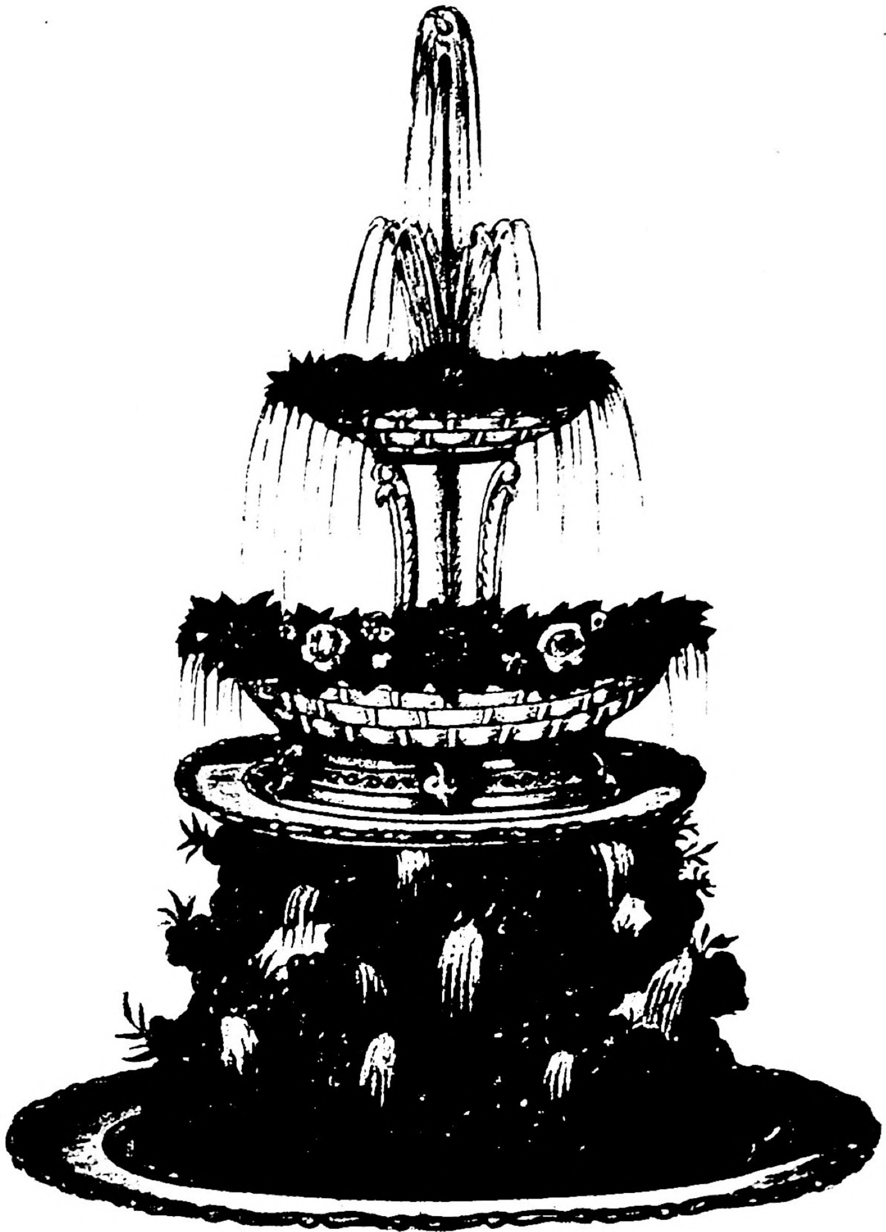
1412. Läuter-Zucker (auch Sirup genannt).

ZWEI Kilo Raffinadezucker werden mit 1 Liter Wasser auf Feuer gelöst, nach dem ersten Aufkochen gut abgeschäumt und nach dem Klarkochen durch ein zuvor gewässertes Leinentuch gegossen. Je nachdem der Zucker dick oder dünn werden soll, ist mehr oder minder Wasser beim Lösen zuzusetzen. Nach Belieben kann dem Läuterzucker durch entsprechenden Zusatz auch **Vanille, Mandarinen, Apfelsinen usw.** Geschmack gegeben werden. Die Vanille würde mit dem Zucker zu kochen sein, während der Fruchtgeschmack durch Zusatz der gelben

Tafel 48.



Winzersockel.



Fontainen-Sockel.

Schalen der betreffenden Früchte nach dem Kochen des Zuckers zu erzielen ist.

1413. Vanillen-Zucker.

EINE klein zerschnittene Schote Vanille wird mit 250 Gramm hartem Zucker in einem Mörser zu Staub zerrieben und dann durch ein feines Sieb gerührt. Der so erhaltene Vanillen-Zucker ist luftabgeschlossen trocken aufzubewahren.

1414. Zucker-Glasuren.

DIE Zucker-Glasuren können verschiedenartig hergerichtet werden, und zwar als Eiweiß-, Wasser- und gekochte Glasuren. Die Eiweiß-Glasuren werden aus Eiweiß und Staubzucker unter Beigabe des gewünschten Geschmackes und der entsprechenden Farbe zusammengesetzt, während bei der Wasser-Glasur statt des Eiweißes nur reines Wasser Verwendung findet. Zu den gekochten Glasuren dagegen ist der Zucker nach Vorschrift zu kochen, zu tablieren und dann erst mit dem gewünschten Geschmack und Farbe zu versetzen.

1415. Wasser-Glasur von Früchten.

STAUBZUCKER wird mit dem Saft oder feinem Püree einer beliebigen Frucht und Wasser zu gleichen Teilen unter Zusatz von entsprechender Farbe nach Bedarf dick angerührt und dann nach leichtem Erwärmen zum Glasieren benutzt.

1416. Vanillen-Wasser-Glasur.

GESIEBTER Staubzucker wird mit Vanillen-Läuterzucker so dickbreiig angerührt, daß Kuchen usw. damit überzogen werden können. Die Überzüge selbst werden im Warmofen leicht übertrocknet, um einen schönen Glanz zu erzielen. In gleicher Weise können auch Glasuren von

Zitronen, Apfelsinen, Mandarinen, Kaffee, Tee und Schokolade

hergestellt werden, indem statt des Vanillen-Läuterzuckers dünn aufgelöster Zucker mit entsprechend anderem Geschmack benutzt wird. Auch **Liköre** können beigegeben werden, dann ist aber der Staubzucker mit klarem Läuterzucker anzurühren.

1417. Feste Eiweiß-Glasur (Spritz-Glasur).

IN einem Napf wird Staubzucker mit Eiweiß fest angerührt und dann mit einigen Tropfen Zitronensaft oder Holzessig so lange schaumig gerührt, bis die Masse nicht mehr zerfließt. Da die Glasur leicht betrocknet, ist sie mit einem feuchten Tuch zu bedecken, welches auch weiter feucht zu halten ist. Vor jedesmaligem Gebrauch ist die Glasur nochmals schaumig aufzurühren.

1418. Zitronen-Eiweiß-Glasur.

EINE schaumig gerührte Eiweißglasur wird mit in Wasser dick und klar gelöstem Zitronenzucker sowie etwas Zitronensaft breiig verdünnt und dann zu weiterem Glasieren verwendet. In gleicher Weise kann einer Eiweißglasur an Stelle des Zitronenzuckers auch jeder andere Geschmack sowie Farbe gegeben werden, nach denen dann der Name bestimmt wird.

1419. Eiweiß-Glasur mit Mandeln und Pistazien.

GEBRÜHTE und abgezogene Pistazien oder Mandeln werden ganz fein gerieben und mit einer schaumig gerührten Eiweißglasur unter Zusatz von etwas Vanillensirup breiig angerührt, wobei der Pistazienglasur zur Hebung der Farbe etwas Spinatgrün zuzusetzen ist.

1420. Gekochte Glasuren (genannt Fondant).

EINEINHALB Kilo ungebläuter Raffinadezucker werden mit 1/2 Liter Wasser gelöst und nach dem Abschäumen bis zum Flug gekocht. Der auf eine Marmorplatte zu gießende Zucker ist mittelst einer Kelle oder eines Spartels nach ziemlicher Abkühlung zu tablieren, d. h. solange gleichmäßig zu bearbeiten, bis er weiß und fest wird, beziehungsweise abstirbt, wie der Fachmann sagt.

Von dem so hergerichteten Zucker können verschiedene Glasuren je nach Wunsch hergestellt werden, indem man Teile desselben mit **Obstpüree, Kaffee,** erweichter **Schokolade,** aufgelöstem **Zitronen-** oder änderem Zucker unter Beigabe der erforderlichen Farbe klar rührt. Auch fein geriebene **Mandeln, Pistazien** oder **Nüsse,** die zuvor von ihren Schalen befreit sein müssen, können mit diesem Zucker zu einer Glasur zusammengesetzt werden. Zum Gebrauch sind die Glasuren stets leicht anzuwärmen und nach dem Gebrauch im Warmofen etwas zu übertrocknen.

1421. Schokoladen-Glasur.

ZWEI Kilo Raffinadezucker werden unter Beigabe einer Schote Vanille mit 1 Liter Wasser aufgelöst, mit dem dann 500 Gramm in einer Kasserolle erwärmter Tafelkakao nach und nach klargerührt werden, worauf das Ganze auf Feuer bis zum starken Faden gekocht wird. Nachdem die fertig gekochte Masse vom Feuer zurückgezogen und etwas erkaltet ist, wird sie solange tabliert, d. h. mittelst einer Kelle an der Kasserollenwandung hin und her gerieben, bis sie eine gewisse Trockenheit bekommt, die aber geschmeidig und nicht körnig sein darf. Diese trocken geriebene Masse muß jedoch unter sich häufiger beziehungsweise solange klar gezogen werden, bis sich oben eine dünne Haut bildet, erst dann kann mit dem Glasieren begonnen werden. Da eine gekochte Schokoladenglasur stets eine dunkle Farbe hat und im Glanz andauernder ist wie die übrigen Glasuren, so ist sie mit Vorliebe zu solchen Überzügen zu verwenden, bei denen die Farbe ausschlaggebend ist und auf lange Haltbarkeit Wert gelegt wird. Zur Erleichterung der Herstellung kann auch eine an einem warmen Ort erweichte Vanillenschokolade einfach mit einem starken Vanillensirup dickbreiig und warm klar gerührt werden.

1422. Glasierte Früchte.

Fruits glacés.

STARK in Zucker konservierte Früchte, Pomeranzenschalen, Maronen, Ingwer, Kalmus u. a. m. werden zunächst zum Trockenlaufen auf ein Sieb geschüttet. Währenddessen wird der Fruchtmenge entsprechend Zucker mit Wasser zum starken Flug gekocht und vom Feuer zurückgezogen, ganz kurze Zeit an der Kasserollenwandung mittelst einer Kelle gerieben, wobei der Zucker aber nicht körnig werden darf. In diesen Zucker werden die Früchte behutsam hineingelegt und dann mittelst einer Gabel oder eines Drahthebers wieder herausgenommen und auf ein Drahtgitter zum Trocknen gelegt. Die trockenen Früchte können nach Belieben in kleinen Papierkästchen verpackt werden.

1423. Früchte aus Konserve-Zucker.

Fruits de sucre boulée.

ZUR Herstellung solcher Früchte werden Gipsformen verwendet, die durch Umgießen natürlicher Früchte mit Gips hergestellt und mit einem Einguß versehen sind. Dieselben müssen vor jedem Gebrauch gesäubert und gewässert werden. Zur Füllung wird guter Raffinade-Zucker in einer

Kasserolle mit Wasser kurz gelöst, nach dem ersten Aufkochen gut abgeschäumt und dann bis zum Ballen gekocht, worauf er vom Feuer zurückzuziehen, ein wenig zu tablieren, d. h. an der Wandung mittelst einer Kelle zu reiben und so lange durchzuziehen ist, bis sich eine leichte Haut zu ziehen beginnt. Dieser Zucker wird in die vorher aus dem Wasser genommenen und zum Ablaufen gestellten Formen gegossen, an deren Wandung sich zunächst eine Kruste bildet. Nachdem diese genügend stark geworden, wird der nach der Mitte zu noch weich gebliebene Zucker aus den Formen wieder in die Kasserolle zurückgegossen, um die Früchte leichter zu erhalten, was beim Anrichten besonders von Wert ist. Nach vollständigem Erkalten des Zuckers in den Formen wird derselbe den letzteren entnommen und zum weiteren Trocknen auf ein Haarsieb gelegt. Die so aus Zucker hergestellten Früchte sind mit unschädlichen Farben der Natur entsprechend zu bemalen bezw. zu schminken und nach dem Trocknen der Farbe mit Damaralack abzuglänzen.

1424. Apfelsinen-Plätzchen (Morsellen).

Pastilles d'orange.

RAFFINADE wird kurz mit Wasser gelöst, gut abgeschäumt und bis zum starken Flug gekocht. Der darauf vom Feuer zurückzuziehende Zucker ist mittelst einer Kelle nach No. 1423 zu tablieren und gleichzeitig mit der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale einer Apfelsine sowie einer Prise pulverisierten kristallisierten Zitronensäure zu durchziehen. Der Zucker ist dann tropfenweise auf dünne Weißbleche zu übertragen und von diesen nach dem Erkalten durch leichtes Biegen der Bleche abzulösen. Diese Fruchtplätzchen können auch in Ermangelung von Obst mit Fruchtäther unter Zusatz von Zitronensäure und etwas Farbe hergerichtet werden.

1425. Zitronen-Plätzchen (Morsellen).

Pastilles de citron.

BEI Verwendung von Zitronen- statt der Apfelsinenschalen ist die Herstellung dieselbe wie unter No. 1424.

Auch von anderen **Obstarten** können dementsprechend zu benennende Plätzchen in gleicher Weise zubereitet werden. Eine andere Art der Herstellung besteht auch darin, daß Staubzucker mit einem frischen **Obstpüree** oder **Obstsaft** oder mit irgend einem Schalengeschmack und Wasser so fest angerührt wird, daß der Zucker eben feucht ist, worauf das Ganze in einer Kasserolle unter Zusatz von etwas pulverisierter

Zitronensäure auf Feuer so lange erhitzt wird, bis es sich zum tropfenartigen Ausguß eignet.

1426. Eiweiß-Plätzchen.

Pastilles royal.

EIWEISS und Staubzucker werden in einem Napf dick angerührt und so lange schaumig gearbeitet, bis die Masse eben steht, aber doch noch oben glatt läuft und Glanz zeigt. Dieser Masse kann jeder beliebige Geschmack gegeben und jede etwa gewünschte Farbe beigemischt werden, worauf dieselbe mittelst einer mit Blechtülle versehenen Papiertüte zu Plätzchen geformt wird, die an einem warmen Ort zu trocknen sind. Falls sich die Plätzchen schwer vom Papier lösen sollten, ist letzteres von der unteren Seite mit Wasser anzufeuchten, worauf die Plätzchen nach kurzer Zeit sich abheben lassen.

1427. Pfefferminz-Plätzchen (Morsellen).

Pastilles de menthe.

DIE Zubereitung erfolgt nach dem unter No. 1424 beschriebenen Verfahren, aber nur unter Verwendung von Zucker und Wasser. Die von den Blechen genommenen Plätzchen werden in einem luftdicht schließenden Gefäß mit je 10 Gramm Pfefferminzöl und Äther auf je $1^1/_2$ Kilo dieser Plätzchen durchschüttelt und bis zum Gebrauch in diesem Gefäß belassen.

1428. Englische Pfefferminz-Plätzchen.

Pastilles de menthe, anglais.

FÜNFZIG Gramm Gummi-Tragant werden in $^1/_4$ Liter Wasser etwa 24 Stunden lang geweicht, darauf in einen Mörser durch ein Leinentuch gedrückt und mit Staubzucker klar und fest gerieben. Die erhaltene Masse ist dann mit Staubzucker unter Zusatz von Pfefferminzöl zu einem festen Teig herzurichten, der mittelst einer englischen Plätzchenpresse zu runden Plätzchen wird. Beim Fehlen dieser Einrichtung kann der Teig auch zu einer etwa messerrückenstarken Platte ausgerollt werden, aus der dann mittelst eines kleinen runden Ausstechers die Plätzchen ausgestochen werden, worauf dieselben zum vollständigen Trocknen auf Papier zu legen sind.

1429. Italienische Baiser-Masse.

Meringue à l'italienne.

ZWEIHUNDERT Gramm Zucker werden mit Wasser bis zum starken Flug gekocht und dann kochend tropfenweise unter das zum festen Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern mittelst einer Drahtrute gearbeitet.

1430. Französische Mandel-Masse.

Pâte d'amandes.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker sind mit Wasser zum Ballen zu kochen, worauf in denselben 500 Gramm abgezogene und mit wenig Wasser fein geriebene süße und einige bittere Mandeln klar gerührt werden. Das Ganze ist dann in einem Mörser zu einem weißen und festen Teig fein zu reiben und wie die Marzipanmasse weiter zu behandeln beziehungsweise zu benutzen.

1431. Maronen-Masse.

Pâte à marrons.

FÜNFHUNDERT Gramm enthülste, nach dem Brühen abgezogene und fein geriebene frische Maronen werden mit 250 Gramm Zucker und 1/2 Schote Vanille in gleicher Weise wie die Marzipanmasse auf Feuer abgeröstet und kalt gerührt.

Bei der weiteren Verarbeitung wird dieser Masse jedoch kein Zucker mehr zugesetzt. Es können Timbals mit der Masse ausgelegt sowie auch kleine Maronen aus ihr geformt werden, die, mit Schokolade überzogen, sich vorzüglich zum Garnieren eignen.

1432. Marzipan-Masse.

Pâte à maissepain.

EIN Kilo süße und einige bittere gebrühte und abgezogene Mandeln werden mit geringem Wasserzusatz in einem Reibestein oder in einer Maschine fein gerieben und dann unter Beigabe von 500 Gramm gemahlenem Raffinadezucker auf Feuer in einem flachen Kessel mittelst einer Holzkelle oder Spartels derart abgeröstet, daß die Masse auf dem Boden des Kessels hin und her gearbeitet wird, bis die Wasserteile ziemlich verdampft sind und die Masse nicht mehr klebt. Darauf ist die letztere auf einer Marmorplatte kalt zu arbeiten und verdeckt aufzubewahren. Vor der weiteren Verwendung werden unter diese Masse

noch 500 Gramm Staubzucker unter Zusatz von etwas Zitronen-Abgeriebenem klar gearbeitet. Bei der Benutzung zur Herstellung von Blumen ist es vorteilhaft, auch etwas fertige Tragantmasse zuzusetzen, welche der Masse ein besseres Weiß gibt, das wieder durch Zusatz von etwas Blau noch gehoben werden kann. Zu anderweitigen Färbungen sind die breiigen Bretonfarben zu empfehlen.

1433. Nougat-Masse.

Pâte à nougat.

FÜNFHUNDERT Gramm geschälte, fein geschnittene, trocken und leicht erwärmte Mandeln oder Pistazien beziehungsweise Haselnüsse werden in 800 Gramm mit dem Saft einer Zitrone auf Feuer zum gelben Karmell geschmolzenen Zucker durchgerührt und dann auf einer geölten Marmorplatte nach Wunsch geformt.

1434. Honig-Nougat.

FÜNFHUNDERT Gramm Honig und 750 Gramm Staubzucker werden mit dem Weißen von 3 Eiern auf Feuer bis zum Bruch eingedämpft, ohne es brennen zu lassen, da die Masse weißlich bleiben muß. Ist die Masse bis zur Bonbonprobe eingedämpft, werden unter ihr noch 250 Gramm Pistazien und 750 Gramm Mandeln gezogen, die zuvor abgezogen, getrocknet und erwärmt sein müssen. Farbige Nougats erhält man durch Zusatz von Karmin zum Honig als Rot. Für Braun ist Kakao zu verwenden. Als Geschmack ist bei beiden Vanille zu benutzen, hingegen beim weiß bleibenden Nougat Zitrone als Geschmack verwendet wird. Die fertige Masse ist in 30 Zentimeter lange, 19 Zentimeter breite und $3^1/_2$ Zentimeter hohe mit Papier ausgelegte Kapseln zu formen und darin erkalten zu lassen.

1435. Nuß-Masse.

Pâte à noisette.

UNTER Verwendung von gerösteten **Hasel-** oder **Kokos-** oder frischen **Wallnußkernen** statt der Mandeln erfolgt die Zubereitung in gleicher Weise wie Marzipanmasse.

1436. Pistazien-Masse.

Pâte à pistaches.

DIE Herstellung erfolgt in gleicher Weise wie unter No. 1432, nur daß statt der Mandeln Pistazien unter Zusatz von etwas Vanille benutzt werden.

1437. Tragant-Masse.

Pastillage.

HUNDERT Gramm Gummi-Tragant werden gewaschen und in Wasser, das sie vollständig bedecken muß, 24 Stunden lang geweicht. Hierauf wird der Gummi-Tragant in einem Marmormörser fein und klar gerieben, wobei er knallen muß, und nach und nach Staubzucker und Weizenpuder zu gleichen Teilen so lange zuzusetzen sind, bis sich die Masse nicht mehr reiben läßt. Dann wird dieselbe noch auf einer Platte mit zwei Teilen Staubzucker und einem Teile Weizenpuder zu einem festen Teig derart durchgeknetet, daß sie in Formen gedrückt und so zu Verzierungen usw. benutzt werden kann.

1438. Bruchzucker.

Sucre cassé.

(Mit Abbildung A.)

ETWA 1½ Kilo ungebläuter Raffinadezucker werden in ½ Liter Wasser gelöst und nach dem Abschäumen unter Beigabe eines Teelöffels voll weißen Stärkesirups auf flottem Feuer zum Bruch gekocht. Zur Färbung ist nur eine klare transparente Farbe zu benutzen, die dem Zucker, sobald er die Fadenprobe erreicht hat, beizugeben ist. Zum Kochen des Zuckers ist es vorteilhaft, sich einer möglichst dickwandigen Kasserolle, wie sie unter Abbildung (A) angegeben ist, zu bedienen, da derselbe in einer dünnwandigen Kasserolle sich leicht gelb kocht.

1439. Karmell-Blumen.

Fleurs de sucre cassé.

AUS Zinn oder Zink gefertigte und mit einem Drahtgriff versehene Blumenstempel werden leicht geölt und dann kurz in einen den betreffenden Blumen entsprechend gefärbten und gekochten Bruchzucker getaucht. Der haften gebliebene, die Form des Stempels wiedergebende Zucker wird nach einiger Abkühlung abgehoben und nach vollständigem Erkalten noch mit künstlichen Staubfäden, die mit warmem Karmellzucker zu befestigen sind, den Blumen ähnlich nachgebildet, die dann als Garnitur usw. Verwendung finden können.

1440. Karmell-Federn.

Crochets de sucre cassé.

(Mit Abbildung C.)

EIN gekochter und etwas abgekühlter Bruchzucker wird mittelst eines spitzen Löffels zu Federn und Schnörkeln nach Zeichnung (C) gegossen, indem man die Kasserolle mit dem Zucker halb vor, halb unter eine

leicht geölte Marmorplatte hält, mit dem Löffel etwas Zucker schnell heraushebt und diesen dann langsam zu beliebigen Formen auf die Marmorplatte ablaufen läßt. Entsprechende Fertigkeit wird nach nur geringer Übung bald erlangt, je besser dieselbe, je vorteilhafter wird auch die Herstellung sein, da der Zucker nur im warmen Zustande verwendet werden kann. Die so hergestellten Federn können einzeln als Garnitur und zusammengesetzt als Spitzen für Speisen usw. benutzt werden.

1441. Karmellieren von Gegenständen.

Petits choses en sucre cassé.

KARMELLIERT, d. h. mit Zucker überzogen, werden die verschiedensten Gegenstände, so u. a. von allen weißen Fäserchen befreite Apfelsinen- oder Mandarinenscheiben, entsteinte und mit Marzipan gefüllte Datteln, sowie von Marzipan geformte kleine Gegenstände usw. Dieselben werden an kleinen Holzstäbchen befestigt und durch einen schön weiß gekochten Bruchzucker gezogen, der zuvor aber mit der Kasserolle in Wasser soweit abzukühlen ist, bis er keine Blasen mehr schlägt. Die durch den Zucker gezogenen Stücke sind so lange langsam zu drehen, bis der Zucker nicht mehr abläuft; hierauf sind dieselben auf ein leicht geöltes Blech zum vollständigen Erkalten so zu legen, daß sie sich nicht berühren, da sie sonst leicht zusammenkleben. Nach dem Erkalten und Entfernen der Holzstäbchen können die karmellierten Gegenstände des besseren Aussehens wegen in kleine Papierkästchen gelegt werden.

1442. Karmell-Gitter.

Treillage de sucre cassé.

EIN gekochter und eventuell gefärbter Bruchzucker wird in eine leicht geölte Gitterform aus Metall gegossen, im biegsamen Zustande noch aus dieser herausgenommen und so unmittelbar zur Bekleidung von Trommeln oder anderen Gegenständen verwendet. Sollte der Zucker aber dennoch erkaltet und das Gitter schon zu fest geworden sein, kann es bis zur Biegsamkeit wieder auf einem geölten Blech im Ofen erwärmt werden.

1443. Karmell-Kuppel.

Dôme en sucre cassé.

EIN gekochter und eventuell gefärbter Bruchzucker, der mit der Kasserolle in kaltem Wasser bis zur geringen Zähigkeit abzukühlen ist, wird mittelst eines spitz auslaufenden Löffels über eine leicht geölte glatte

Kuppelform derart gezogen, daß sich über der ganzen Kuppel ein gitterartiges Geflecht bildet. Letzteres ist, ehe es vollständig erkaltet, mit einem Messer leicht anzuheben, dann aber bis zum Gebrauch auf der Kuppel zu belassen.

1444. Karmell-Schnörkel.

Crochets plats de sucre cassé.

(Mit Abbildung.)

AUF einer leicht geölten Marmorplatte werden die Umrisse der gewünschten Schnörkel mit Bleistift aufgezeichnet und dann mit einer festen Eiweißglasur mittelst einer Papiertüte gleichmäßig und bindend nachgespritzt. Ist die Glasur trocken, wird der innerhalb der Glasur befindliche Raum mit einem gekochten und eventuell gefärbten Karmell ausgegossen. Die erhaltenen Schnörkel sind kurz vor dem Erkalten anzuheben und nach letzterem je nach Bedarf zu Kronen zusammenzusetzen, die zur Auschmückung von Baumkuchen oder Torten benutzt werden können. Beigegebene Abbildung zeigt als Anhalt drei verschiedene Arten von Schnörkeln in $^1/_2$ natürlicher Größe.

1445. Karmell-Vogelnest.

Nid de sucre cassé.

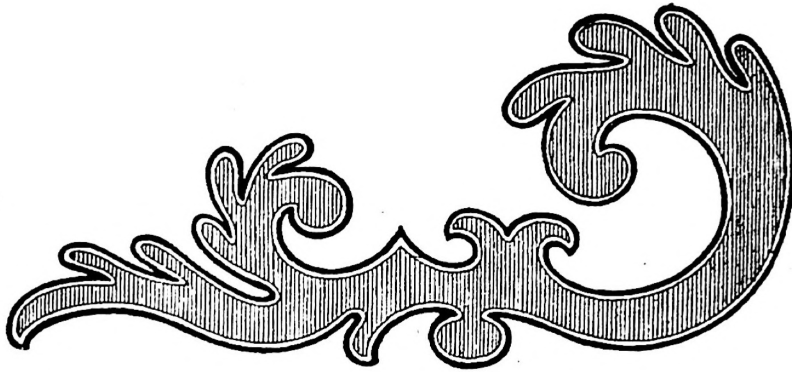
JE nachdem die Nester ein- oder mehrfarbig sein sollen, werden aus reinem oder gefärbtem Bruchzucker gesponnene Zuckerfäden hergerichtet. Dieselben sind leicht miteinander zu durchflechten und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel möglichst kunstgerecht zum Nest aufzubauen.

1446. Schokoladen-Bonbons.

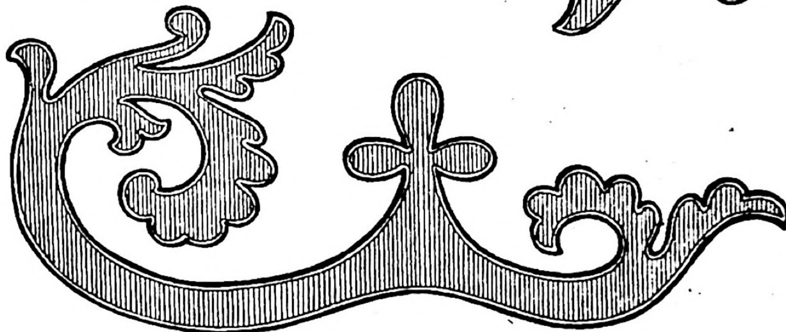
Bonbons de chocolat.

ETWA 1 Kilo Zucker wird mit Wasser kurz aufgelöst und zunächst bis zum Ballen gekocht, worauf 60 Gramm erwärmter und mit etwas Vanillen-Läuterzucker klar gearbeiteter Kakao unter Zusatz von etwas salzfreier Butter langsam zugegossen werden und das Ganze dann bis zum Bruch gekocht wird. Hierbei darf die Kasserolle keine Stichflamme bekommen, da der Kakao sehr leicht zu brennen beginnt. Die Masse wird nach No. 1447 ausgegossen und zu Bonbons zerlegt.

Bearbeitung des Zuckers.







No. 1444. Karmell-Schnörkel.

1447. Karmell-Bonbons.

Bonbons de caramel.

EIN nach der Einleitung zu Karmell gekochter Zucker, dem beim Kochen jeder gewünschte Geschmack beigegeben werden kann, wird auf eine leicht geölte Marmorplatte ausgegossen, nach genügender Abkühlung durch Eindrücken mittelst eines stumpfen langen Messers in quadratische Felder zerlegt und nach dem Erkalten zu Bonbons auseinander gebrochen. Die Abkühlung vor dem Zerlegen in die Felder muß soweit vor sich gegangen sein, daß der Zucker nach dem Eindrücken mit dem Messer nicht wieder zusammenläuft. Der Geschmack in Form von Saft oder Tee muß während des Kochens zugesetzt werden, wohingegen derselbe in Form von Öl oder Äther erst kurz vor dem Fertigkochen beizugeben ist.

1448. Marmeladen-Bonbons.

Bonbons de marmelade.

EIN auf einer leicht geölten Marmorplatte ausgegossener Karmell wird schnell zur Hälfte mit einer festen Marmelade bestrichen, worauf die andere Hälfte über diese geklappt und das Ganze nach No. 1447 in Felder zerlegt und ebenfalls zu Bonbons auseinander gebrochen wird.

1449. Sahnen-Bonbons.

Bonbons à la crème.

DIE Herrichtung erfolgt nach No. 1446, nur daß statt des Kakaos $^1/_2$ Schote Vanille und $^1/_4$ Liter Schlagsahne auf etwa 1 Kilo Zucker langsam verkocht werden.

1450. Krustierte Johannisbeeren.

Groseilles rouge en sucre.

FEIN gemahlener Raffinadezucker wird zum Trocken- und Heißwerden in einen mäßig heißen Ofen gestellt. Währenddessen werden schöne große Trauben von Kirsch-Johannisbeeren gesäubert und dann durch Eiweiß, das zu gleichen Teilen mit Wasser klar zu schlagen ist, gezogen, worauf dieselben mit dem glühend heißen Zucker ganz und gar bedeckt und in demselben etwa 5 Sekunden lang zur Krustenbildung belassen werden. Die Beeren in dem Zucker länger zu belassen, ist nicht ratsam, da diese durch die Hitze des Zuckers leicht platzen und der auslaufende Saft dann die Kruste wieder lösen würde.

1451. Zuckerschaum-Stangen.

Bâtons de meringue à l'italienne.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Zucker und ½ Schote Vanille werden mit Wasser zum starken Flug gekocht und dann kochend tropfenweise unter das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 4 Eiern mittelst einer Drahtrute gearbeitet. Die Masse wird auf mit Wachs bestrichenen Blechen zu 10 Zentimeter langen und fingerdicken Walzen geformt, die in einem ganz gelind geheizten Ofen derart zu trocknen sind, daß sie von außen leicht krustig, von innen aber weich bleiben und einen cremeartigen Kern behalten.

1452. Schokoladen-Stangen.

Bâtons de chocolat.

EINE in gleicher Weise wie unter No. 1451 hergerichtete Masse wird noch mit 50 Gramm erwärmter und zuvor mit etwas fertiger Masse klar gerührter feiner Vanillenschokolade durchzogen, dann aber in gleicher Weise wie die Zuckerschaumstangen weiter behandelt.

1453. Zubereitung von Schokolade.

Préparation de chocolat.

ZUR Herstellung ist Kakao und Zucker in einem der gewünschten Süßigkeit entsprechenden Verhältnis zu benutzen. In der Regel werden 500 Gramm gebrannte, enthülste und zu einem Brei fein geriebene Kakaobohnen mit 1 Kilo Zucker, der unter Zusatz von einer Schote Vanille zu Staub gestoßen ist, bei fortwährender leichter Erwärmung zu einer glatten Masse tüchtig durchgearbeitet, die dann in beliebige Formen zu füllen und zum Erkalten zu stellen ist.

1454. Figuren-Schokolade.

Chocolat coupé.

AN einem warmen Ort erweichte Schokolade wird auf einem Weißblech 4—5 Millimeter stark aufgetragen und solange mit dem Blech geklopft, bis sich Glanz zeigt. In diese Platte werden dann mittelst entsprechend geformter Ausstecher beliebige Figuren durchgedrückt, die nach dem Erkalten und Lösen der Schokolade durch Biegen des Bleches ausgebrochen, darauf mit einem Schokoladenlack überzogen und auch noch mit fester Eiweißglasur garniert werden können. Stehen kleine Zinkformen zur Verfügung, so kann die warme Schokolade auch in diesen geformt werden, die Figuren sind dann nach dem Erkalten aber nur mit

Schokoladenlack (Abteilung XII) zu überziehen und nicht weiter zu garnieren.

1455. Mandel-Schokolade.

Chocolat d'amandes.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm rohe süße Mandeln werden mit Zucker gebrannt, indem 250 Gramm Zucker mit Wasser kurz gelöst, die Mandeln zugeschüttet und das Ganze unter langsamem Umrühren so lange gekocht wird, bis die Mandeln knacken und der Zucker zu einem braunen Karmell geworden ist. Das Ganze wird dann zusammen auf ein schwach geöltes Blech oder eine Marmorplatte geschüttet, worauf die Mandeln nach dem Erkalten in einem Reibstein recht fein und ölig zu reiben und schließlich unter diese Mandelmasse noch eine von 500 Gramm Kakao hergestellte Schokolade klar zu arbeiten ist. Die Mandelschokolade kann ebenfalls zu den in den Vornummern beschriebenen Verwendungszwecken benutzt werden.

1456. Schokoladen-Ostereier.

Oeufs de pâques de chocolat.

MIT einer nach No. 1453 hergerichteten warmen Schokolade werden zwei aus Blech hergestellte eiartige Schalen 4 Millimeter stark ausgedrückt und die so erhaltenen Eihälften nach dem Erkalten der Schokolade aus den Formen gestürzt und je zwei mittelst gewärmter Kakaomasse zusammengesetzt. Nach dem Festwerden dieser Verbindung sind die erhaltenen Eier mit einem Schokoladenlack (Abteilung XII) zu überziehen und nach Belieben zu garnieren.

1457. Schokoladen-Plätzchen.

Pastilles de chocolat.

EINE gute Vanillen-Schokolade ist an einem warmen Ort zu erweichen, tüchtig durchzuarbeiten und dann auf Weißbleche zu kleinen Häufchen zu setzen, die mit den Blechen so lange zu klopfen sind, bis sie sich zu runden Plätzchen geformt haben. Die letzteren können mit Hagel- oder grobem Zucker sowie mit aus Zucker nachgeahmter Graupe, Nonpareille genannt, bestreut und dann kalt gestellt werden, oder aber auch nach dem Erkalten nur mit einem Schokoladenlack abgeglänzt werden. Auch diese Plätzchen springen nach dem vollständigen Erkalten bei geringer Biegung der Bleche von diesen.

1458. Schokoladenschaum-Plätzchen.

DREIHUNDERT Gramm Staubzucker werden mit dem Weißen von 4 Eiern nach und nach schaumig gerührt und mit 75 Gramm Kakao und etwas gestoßener Vanille klar gearbeitet. Von dieser Masse sind Ringe, Brezeln und Plätzchen auf ein leicht gebuttertes und mit Mehl bestäubtes Blech (dasselbe kann auch gewachst sein) zu setzen, eine Nacht über trocknen zu lassen und dann in einem ganz mäßig heißen Ofen zu backen.

1459. Gebrannte Mandeln.

Pralinés.

FÜNFHUNDERT Gramm ausgesuchte große rohe süße Mandeln werden in 500 Gramm mit etwas Wasser gelöstem Zucker unter Zusatz von etwas Vanille so lange auf Feuer unter langsamem Rühren gekocht, bis die Mandeln knallen und der Zucker die Karmellprobe erlangt hat. Dann werden die Mandeln vom Feuer zurückgezogen und so lange mit einer Kelle durchgearbeitet, bis der Zucker trocken zu werden beginnt beziehungsweise abstirbt, worauf das Ganze auf eine leicht geölte Marmorplatte oder Blech geschüttet und ausgebreitet wird. Der noch nicht von den Mandeln aufgenommene Zucker wird dann nochmals mit etwas Wasser zum Faden gekocht, worauf die Mandeln schnell in ihm geschwenkt und dann zum weiteren Trocknen auf dem Blech ausgebreitet werden.

1460. Nougat-Karren.

Charlot de nougat.

(Mit Abbildung.)

AUS einer auf einem geölten Marmorstein ausgerollten Platte von Mandel-Nougatmasse werden unter Anlegung entsprechend vorbereiteter Modelle Teile ausgeschnitten, die nach dem Erkalten zu einer Karre zusammenzusetzen sind. Hierbei ist mit Geschick tunlichst schnell zu verfahren, da die Nougatmasse ebenfalls nur im warmen Zustande sich rollen und biegen läßt. Die fertige Karre wird mittelst heißen Karmells auf einem in Abteilung X näher beschriebenen Sockel befestigt und mit Marzipan und fester Eiweißglasur ausgeschmückt. Auf der Karre selbst werden karmellierte Apfelsinenteile mittelst Karmells nach Abbildung zu einer Krone zusammengesetzt, die noch mit in Papierkästchen gelegten glasierten Früchten garniert wird und als Abschluß oben eine karmellierte Aprikose erhält, die mit karmellierten Kirschen zu umlegen ist.

Bearbeitung des Zuckers.



No. 1460. Nougat-Karren.



No. 1580. Korb-Aufbau für Eis und Kuchen.

HEINRICH KILLINGER. Leipzig und Nordhausen.



IX. ABTEILUNG.

Zubereitung von Früchten, Marmeladen, Säften und Gelees.

ZUM Einmachen ist gutes und tunlichst frisch gepflücktes Obst zu verwenden, das, wenn nicht voll ausgereift, so doch im Aroma vollständig entwickelt sein muß. Bei voller Reife würden die meisten Früchte schon zu weich zum Einmachen sein. Es ist jedoch durchaus nicht ausgeschlossen, daß auch ausgereifte Früchte verwendet werden können; dieselben sind jedoch leichter bezw. schneller dem Verderben ausgesetzt und werden deshalb vorteilhaft zur Herrichtung von Marmeladen benutzt. Das Einmachen selbst kann auf vier verschiedene Arten erfolgen, und zwar 1. ohne Zucker, 2. mit dünnem Zucker, 3. mit dickem Zucker und 4. mit Zucker unter Essigzusatz.

Bei der ersten Art wird das frische gesäuberte Obst in den dazu bestimmten Behältern luftdicht verschlossen in einem Wasserbade gedunstet, während bei der zweiten Art das hergerichtete Obst in den Behältern mit dünnem, nach Graden gekochtem kalten Zucker übergossen und dann ebenfalls luftdicht abgeschlossen gedunstet wird. Ein Verfahren, das zur Konservierung von Kompottfrüchten am häufigsten benutzt wird. Bei der dritten Art werden die Früchte nach und nach in Zucker stark eingekocht und so

als Belegfrucht verwendet. Nach der vierten, bei den Hausfrauen beliebten Art, werden die Früchte unter Zusatz von Essig und Zucker nach den folgenden Rezepten eingekocht.

In England und Amerika wird auch Sprit, Rum und Kognak zum Einmachen benutzt, was ebenfalls bei uns teilweise schon Nachahmung gefunden hat. Zu den beiden ersten Arten des Einmachens werden luftdicht schließende Gefäße benutzt, von denen die Blechbüchsen, deren Deckel eingelötet oder aufgepreßt werden, den Vorzug verdienen. Bei Glasgefäßen, die den Nachteil des leichten Platzens haben, empfiehlt sich das Verbinden mit Schweineblase mehr den Patentverschlüssen gegenüber, da die Gummidichtungen beim Kochen leicht hart und dann undicht werden. Zu der dritten und vierten Art genügt ein einfaches Verbinden mit Papier nach Fertigstellung und Auskühlung des Obstes. Bei geringer Übung ist es empfehlenswert, bei Anwendung der zweiten Art sich eines Zuckerprobers zu bedienen, um die Stärke des zu verwendenden Läuterzuckers nach Graden zuverlässig feststellen zu können. Ein derartiger **Prober**, der bei jedem Optiker billig zu haben ist, besteht aus einer offenen Glasröhre, die unten in eine mit Schrotkörnern gefüllte Glaskugel ausläuft. Diese Röhre trägt eine von oben mit Null anfangende Skala und stellt sich, sobald sie in reines Wasser gesetzt wird, mit dem Nullpunkt der Oberfläche des Wassers gleich; bei nur geringem Zuckerzusatz zum Wasser aber hebt sich der Prober und der mit der Oberfläche des Wassers abschneidende Strich der Skala zeigt den Zuckergehalt in Graden an. Die letzteren sind in den Rezepten genau angegeben. Zur Zubereitung von Rotfrüchten dürfen Geschirre von Zinn, Zink oder Eisen nicht benutzt werden, kupfernes, irdenes oder gut emailliertes Geschirr ist allein hierzu geeignet. Auch die zur Aufbewahrung dienenden Blechbüchsen müssen für diese Früchte von innen galvanisiert sein, da die letzteren sonst leicht eine blaue Färbung annehmen können. Zum Einkochen von Marmelade ist vorteilhaft ein flacher breiter Kessel zu verwenden, da in diesem ein schnelles Kochen ermöglicht wird, wodurch die Marmelade kurz gehalten wird und bei guter Farbe bleibt.

Beim Geleekochen hingegen wieder ist ein geräumiger hoher Kessel zweckmäßig, da Gelee hoch aufgekocht werden muß und dabei nicht gerührt werden darf, um seine Kraft nicht zu beeinträchtigen.

1461. Ananas ohne Zucker.

FRISCHE sauber geschälte Ananasfrüchte, deren Kernhäuser mittelst eines langen Ausstechers ausgeschnitten und ausgestoßen sind, werden ganz oder in Scheiben geschnitten in Blechbüchsen mit abgekochtem Wasser überfüllt, worauf die Büchsen verschlossen und bei ganzen Früchten etwa 1 Stunde lang, bei in Scheiben geschnittenen Früchten etwa $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden lang in einem Wasserbade gekocht werden. Nach dem Abkühlen müssen die Büchsen in einem trockenen kalten Raum aufbewahrt werden.

1462. Ananas mit Zucker.

DIE Zubereitung erfolgt in gleicher Weise wie in No. 1461, nur daß statt des abgekochten Wassers ein auf 25° gehaltener Läuterzucker, in dem etwas Vanille ausgezogen ist, verwendet wird.

1463. Ananas-Saft.

FRISCHE Ananasscheiben werden mit gemahlenem Raffinadezucker stark bestreut und so 24 Stunden lang zum Ausziehen zurückgestellt. Der nach dieser Zeit ausgezogene Saft ist in Flaschen zu füllen, welche fest verschlossen auf Feuer mit kaltem Wasser angesetzt und in diesem so lange belassen werden, bis das Wasser 10—15 Minuten lang gekocht hat, worauf die Flaschen, vom Feuer zurückgezogen, in dem Wasser erkalten müssen. Die abgekühlten Flaschen werden oben mit Lack abgeschlossen und weiter kühl aufbewahrt. Soll eine große Quantität Saft abgezogen werden, dann sind die Ananasscheiben ebenfalls 24 Stunden lang in einen auf 25° gehaltenen Läuterzucker zu bringen, worauf der erhaltene Saft in angegebener Weise behandelt wird.

1464. Verwertung der Ananasschalen.

DIE Schalen und sonstigen Abfälle der Ananasfrüchte werden, nachdem sie, mit einem gleichen Gewichtsteil gemahlenen Raffinadezuckers durchmengt, 24 Stunden lang gezogen haben, unter Zusatz von soviel

Wasser aufgekocht, daß der Saft 28° Zuckergehalt besitzt. Der klar abzugießende Ananassirup ist dann wie der Ananassaft unter No. 1463 weiter zu behandeln.

1465. Ananas-Kompott.

EINE reife, geschälte, vom Kernhaus befreite und in Scheiben geschnittene Ananas wird in einem Napf mit 22° heißem Vanillensirup übergossen und mit Papier bedeckt zum Erkalten gestellt.

1466. Apfel-Gelee.

WOHLSCHMECKENDE saure Äpfel, wie graue Reinetten u. a., werden gewaschen, ungeschält in 4 Teile zerschnitten und mit soviel Wasser auf Feuer gesetzt, daß sie mit demselben bedeckt sind. Die bis zum Zerfallen weich gekochten Äpfel werden mit dem Wasser auf ein Sieb geschüttet, worauf der aufgefangene abgelaufene Saft pro Liter mit 750 Gramm hartem Zucker wieder auf Feuer gebracht und, nachdem dieser in dem Saft gelöst ist, unter häufigem Abschäumen, wobei mittelst Schwammes und Wassers die Kesselwandung sauber zu halten ist, zur Geleeprobe gekocht. Letztere ist erreicht, sobald die Masse von einem in ihr getauchten Löffel nach mehrmaligem Durchziehen durch die Luft kurz gebunden abfällt. Das so fertige Gelee wird vom Feuer zurückgezogen und, nachdem eventuell noch vorhandener Schaum mittelst Fließpapiers leicht abgenommen ist, in die bestimmten Behälter gefüllt, die aber nicht zu hoch und groß sein dürfen, da sonst bei zu langsamem Auskühlen des Gelees die Farbe desselben verlieren würde. Ein etwaiger Farbezusatz hat im halbfertigen Zustande zu erfolgen; zum Rotfärben ist klare Bretonfarbe am besten geeignet. Ist das Gelee kalt und fest geworden, wird seine Oberfläche mit einem mit Arrak getränkten Papier belegt und mit Papier fest verschlossen kalt gestellt. Zweckmäßig ist es zum Verschluß Schreibpapier mit einem gekochten Stärkekleister, unter welchem etwas Gelatine gerührt ist, stark zu bestreichen und so auf den Rand der Gefäße über dem Gelee leicht anzudrücken. Das bis zum nächsten Tag trocknende Papier spannt sich wie ein Trommelfell fest und glatt, und kann der überstehende Rand desselben dann mittelst eines scharfen Messers leicht abgeschnitten werden.

1467. Apfel-Mus.

GESCHÄLTE graue Reinetten, Borsdorfer, weiße Hasenköpfe oder sonstige säuerliche weiße Musäpfel sind bis zum Kochen in leicht mit Zitronensaft gesäuertes Wasser zu legen, um die weiße Farbe zu

erhalten. Darauf sind dieselben unter Zusatz von je 100 Gramm Zucker auf je 500 Gramm Äpfel mit nur ganz wenig Wasser, fest zugedeckt, weich zu kochen, durch ein feines Sieb zu streichen und kalt zu stellen. Um dieses Mus zu konservieren, wird dasselbe in Büchsen gefüllt, verlötet und dann wie Dunstobst weiter behandelt.

1468. Apfel-Marmelade.

EIN Kilo wie zu Apfelmus nach No. 1467 hergerichtete Äpfel werden mit 500 Gramm Zucker weich gekocht, darauf durch ein feines Sieb gestrichen und unter immerwährendem Rühren bis zur leichten Geleeprobe eingekocht. Die weitere Behandlung geschieht in gleicher Weise wie beim Apfel-Gelee, nur daß hierzu auch größere Gefäße benutzt werden können.

Auch die Rückstände von zum Apfelgelee benutztem Apfelsaft können in gleicher Weise zu Marmelade verkocht werden, doch wird selbstverständlich nur minderwertige Ware erzeugt werden können.

1469. Apfel-Kompott.

WEISSE säuerliche, glatt geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel werden, größere in Hälften oder Viertel geschnitten, kleine dagegen ganz belassen und in leicht gesäuertem Wasser, welches zuvor kochen muß, behutsam weich und weiß gezogen, worauf sie in kaltem Wasser abgekühlt und dann auf ein Leinentuch trocken gelegt werden. Die abgetrockneten Äpfel werden in einen flachen Napf geschichtet und mit einem Vanillen-Läuterzucker von 22°, der eventuell gefärbt werden kann, übergossen, worauf dieselben mit einem Papier bedeckt zum Durchziehen zurückzusetzen sind.

1470. Äpfel trocknen.

DIE Äpfel werden geschält, in 4 Teile geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die auf ein Gitter oder auf Papier zu legenden Apfelstücken sind auf einem warmen Ofen langsam, bis sie beginnen zu schrumpfen, zu trocknen und dann in einem warmen Raum noch einen Tag zu belassen. Zum Aufbewahren der getrockneten Äpfel ist ein luftiger trockner Raum zu wählen.

1471. Apfelsinenschalen in Zucker.

DIE in 4 Teile zerlegten Schalen von Apfelsinen werden in reichlich Wasser weich gekocht und, nachdem sie in kaltem Wasser abgekühlt und 24 Stunden lang gewässert sind, wobei das Wasser häufig erneuert werden muß, von der inneren weißen Haut befreit. Die in einen Napf zu schichtenden Schalen werden mit einem Läuterzucker von 26 Grad übergossen, in dem sie wieder 24 Stunden zum Durchziehen verbleiben müssen. Der darauf abzuziehende Zucker wird unter Zusatz von etwas frischem Zucker aufgekocht und nach dem Erkalten wieder auf die Schalen gegossen. Erst Tags darauf wird der Zucker dann dick eingekocht, währenddessen die Schalen in demselben einmal übergekocht und dann in einen Topf mit dem Zucker überstehend eingeschichtet werden. Nach dem Erkalten werden die Töpfe mit Papier verbunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

1472. Apfelsinen-Marmelade.

DIE von 12 Apfelsinen fein geschälten und in kurze Filets geschnittenen gelben Schalen werden mit reichlich Wasser weich gekocht und dann in viel kaltem Wasser zum Ausziehen zurückgestellt. Währenddessen ist das von allen weißen Fasern und Kernen befreite Innere der Apfelsinen durch ein feines Sieb zu streichen und das erhaltene Püree mit Zucker, und zwar mit je 500 Gramm auf je 500 Gramm des Pürees, bis zur leichten Geleeprobe einzukochen, wobei schließlich die zuvor trocken gelaufenen Schalenfilets mit durchgekocht werden. Die weitere Behandlung geschieht in gleicher Weise wie beim Apfelgelee.

1473. Apfelsinen-Kompott.

APFELSINEN werden von der Schale befreit und in Filets geschnitten, aus denen die Kerne zu entfernen sind, oder mit einem Messer in 6 Teile zerlegt, von denen die Schale und das Kernhaus abzuschneiden sind. Die so nach Belieben zubereiteten Apfelsinenstücke werden mit Staubzucker und etwas Apfelsinenzucker durchmengt und bis zum Anrichten zum vollständigen Durchziehen kalt gestellt. Dieses Kompott kann auch unter Zusatz geschälter, vom Kernhaus befreiter und in Scheiben geschnittener Äpfel hergerichtet werden und wird dann verschiedentlich als „**Apfelsinensalat**" bezeichnet.

1474. Aprikosen in Blechdosen.

FRISCHE Aprikosen werden halbiert, entsteint und sauber geschält, etwa noch harte in kochendem Wasser weich gezogen. Diese in kaltem Wasser abgekühlten und auf einem Tuch trocken gelaufenen Aprikosenhälften werden mit den reifen Hälften und einigen abgezogenen Aprikosenkernen in Blechbüchsen mit Vanillen-Läuterzucker von 26 Grad übergossen und, nachdem sie luftdicht verschlossen sind, in Wasser von Beginn des Wellens an 10—12 Minuten lang gekocht. Die darauf aus dem Wasser zu nehmenden Büchsen sind kalt zu stellen. Aber auch Gläser können zum Einmachen benutzt werden. Dieselben müssen dann aber gut verkorkt und mit Schweineblase verbunden, in Heu oder Stroh verpackt, mit kaltem Wasser auf Feuer gebracht und wie die Blechbüchsen gekocht werden. Nach dem Erkalten der Gläser ist der Verschluß noch mit Lack zu überziehen.

1475. Garnitur-Aprikosen.

IN gleicher Weise wie unter No. 1474 hergerichtete und weich gezogene Aprikosen werden statt in Büchsen in einen Napf geschichtet, mit einem Läuterzucker von 26 Grad übergossen und mit Papier bedeckt zum Durchziehen zurückgesetzt. Am folgenden Tag ist der abzugießende Zucker unter Beigabe von frischem Zucker bis zu 28 Grad zu kochen, gut auszuschäumen und nach dem Erkalten wieder auf die Aprikosen zurückzugießen, die dann mit Papier zu bedecken und beiseite zu stellen sind. Am dritten Tage wird der Zucker zum schwachen Faden gekocht, worauf in demselben die Aprikosen einmal übergewellt werden und das Ganze dann, nachdem etwa noch vorhandener Schaum sauber entfernt ist, behutsam in einen Napf geschüttet und nach dem Erkalten in Gläser gefüllt wird, die mit Pergamentpapier zu schließen sind.

1476. Aprikosen-Mark.

GESCHÄLTE und entsteinte Aprikosen werden in einem Kessel auf Feuer heiß gerührt und unter Beigabe einiger abgezogener Aprikosenkerne in Blechbüchsen gefüllt, die luftdicht abgeschlossen nach No. 1474 ½ Stunde lang zu kochen und weiter zu behandeln sind.

1477. Aprikosen-Marmelade.

NACH No. 1476 hergerichtete Aprikosen werden unter Beigabe einiger abgezogener Aprikosenkerne mit Zucker zu gleichen Teilen gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dieses noch zur leichten Geleeprobe

einzukochende Püree ist in Blechbüchsen luftdicht verschlossen 1/2 Stunde lang nach No. 1474 zu kochen.

1478. Englische Aprikosen-Marmelade.

FÜNFHUNDERT Gramm entsteinte aber ungeschälte Aprikosen werden mit 600 Gramm Zucker und einigen abgezogenen Aprikosenkernen bis zur leichten Geleeprobe eingekocht und dann in kleine Krausen gefüllt, die nach dem Erkalten mit Pergamentpapier abzuschließen sind, nachdem zuvor unmittelbar auf die Marmelade selbst ein in Arrak getränktes Papier gelegt ist.

1479. Aprikosen-Paste.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm geschälte und entsteinte Aprikosen sowie 200 Gramm geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel, am besten weiße Hasenköpfe, werden mit 600 Gramm Raffinadezucker zur starken Geleeprobe eingekocht, worauf die Masse noch heiß zu Plätzchen, Platten u. a. m. auf Papier zu bringen und an einen warmen Ort zum Nachtrocknen zu stellen ist.

1480. Aprikosen-Kompott.

NACH No. 1474 hergerichtete Aprikosen werden nach dem Trockenlaufen auf einem Tuch in einen Napf geschichtet und unter Beigabe von einigen abgezogenen Aprikosenkernen mit einem Vanillen-Läuterzucker von 22° übergossen und, mit Papier bedeckt, bis zum Gebrauch zurückgesetzt.

1481. Saft von Berberis-Beeren.

AUSGEPRESSTER Berberisbeeren-Saft ist in Flaschen der Sonne etwa 10—14 Tage lang zum Abklären auszusetzen, worauf der klare Saft in saubere Flaschen abzugießen und nochmals einige Zeit tunlichst in Sonnenschein zur weiteren Klärung zu stellen ist. Sobald sich kein Schaum mehr bildet, werden die Flaschen verkorkt und noch mit Lack verschlossen kalt aufbewahrt. Dieser Saft kann wegen seiner herben Säure an Stelle von Zitronensaft als Zusatz zu Rotsäften benutzt werden.

1482. Berberis-Beeren.

DIE Berberis-Beeren werden ihres hohen Säuregehaltes wegen eingemacht und als Garnitur oder Beilage zu weichlichen Puddings oder Salaten verwendet.

Die gesäuberten, von ihren Stielen befreiten Beeren werden in einer Schüssel mit einem ziemlich warmen Läuterzucker von 26° übergossen und mit Papier bedeckt kalt gestellt. Am folgenden Tage wird der Saft behutsam abgegossen und dick eingekocht, wobei die Beeren einmal mit übergekocht werden und das Ganze dann in einen Napf zum Erkalten gegossen wird. Die fertigen Beeren werden mit dem Zucker in Gläser gefüllt und mit einem mit Arrak getränkten Papier bedeckt, worauf die Gläser, mit Pergamentpapier verschlossen, kalt aufzubewahren sind.

1483. Garnitur-Birnen.

NACH No. 1484 hergerichtete und weich gezogene Birnen werden wie Aprikosen (No. 1475) behandelt. Sollen Birnen rote Farbe erhalten, ist diese dem Läuterzucker beizugeben.

1484. Birnen in Blechdosen.

SCHÖNE weiße Birnen werden glatt geschält, große halbiert, alle vom Kernhaus befreit und dann in leicht gesäuertem kochenden Wasser zum Weiß- und Weichziehen gelegt. Dem Wasser kann auch, um eine schöne weiße Farbe zu erreichen, etwas Alaun beigegeben werden. Die darauf in kaltem Wasser abzukühlenden und auf ein Leinentuch zum Trockenlaufen zu legenden Birnen werden in Blechbüchsen eingeschichtet und mit einem Vanillen-Läuterzucker von 26° übergossen, worauf die Büchsen, luftdicht verschlossen, nach No. 1474 weiter behandelt werden.

1485. Birnen-Kompott.

EBENFALLS nach No. 1484 hergerichtete und weich gezogene Birnen werden mit einem kalten Vanillen-Läuterzucker übergossen und zum Durchziehen kalt gestellt.

1486. Bohnen in Zucker.

BREITE faserfreie Stangenbohnen werden in reichlich viel leicht gesalzenem Wasser weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und dann von dem inneren Weißen und den Fasern befreit. Die so erhaltenen

klaren grünen Schalen werden, nachdem sie gut ausgewässert und auf einem Tuch trocken gelaufen sind, in einen Topf oder Napf eingeschichtet, mit einem Kreuzholz belegt und mit einem Läuterzucker von 20° übergossen. Am folgenden Tage wird der abzugießende Zucker unter Zusatz von etwas frischem Zucker bis zu 24° eingekocht und kalt auf die Bohnen zurückgegossen. Dasselbe ist am nächsten Tag zu wiederholen, dabei der Zucker aber auf 28° einzukochen, während mit ihm die Bohnen einmal übergekocht werden, worauf dieselben in den Topf zu schichten und mit dem Zucker zu übergießen sind, der zuvor noch bis zu 30° gekocht war. Nach dem Erkalten werden die Töpfe mit Pergamentpapier verschlossen und kalt aufbewahrt.

1487. Brombeeren in Zucker.

EIN Kilo Raffinadezucker wird mit etwas Wasser, Wein und Zimt in einem breiten Kessel zur Fadenprobe (Abt. VIII Einleitung) gekocht, wobei in demselben 2½ Kilo gesäuberte Brombeeren unter mehrmaligem Durchschwenken mit zu überkochen sind. Die Beeren werden dann mittelst eines Schaumlöffels behutsam aus dem Zucker gehoben und in Gläser gefüllt, worauf der Saft noch dick eingekocht und so auf die Beeren gegossen wird. Nach dem Erkalten der Beeren werden die Gläser mit Pergamentpapier verschlossen aufbewahrt.

1488. Brombeeren-Kompott.

REIFE gesäuberte Brombeeren werden in einem Napf mit einem in Wasser und Wein zu 24° gelösten heißen Zucker übergossen, worauf sie kalt gestellt werden.

1489. Erdbeeren ohne Zucker.

MÖGLICHST trockene, gesäuberte frische Erdbeeren werden in galvanisierten Blechbüchsen oder in Gläsern ohne weiteren Zusatz luftdicht verschlossen ½ Stunde lang in Wasser gekocht, worauf die Büchsen oder Gläser nach dem Erkalten trocken aufzubewahren sind.

1490. Erdbeeren in dünnem Zucker.

NACH No. 1489 hergerichtete Erdbeeren werden ebenfalls in galvanisierten Büchsen oder in Gläsern, aber mit einem etwas rot gefärbten Vanillen-Läuterzucker von 28° übergossen und in gleicher Weise wie

Erdbeeren ohne Zucker behandelt. Dieselben dürfen aber nur 10 bis 15 Minuten lang gekocht werden.

1491. Erdbeeren in dickem Zucker.

FÜNFHUNDERT Gramm gesäuberte Erdbeeren werden in 400 Gramm zur Flugprobe gekochtem Zucker unter leichtem Druckschwenken in einem breiten Kessel sirupartig eingekocht und darauf behutsam in einen Napf zum Erkalten geschüttet, nach welchem die Umfüllung in Gläsern erfolgt, die mit Pergamentpapier verschlossen wieder zum Aufbewahren trocken gestellt werden müssen.

1492. Erdbeer-Marmelade.

GESÄUBERTE Erdbeeren werden durch ein feines Sieb zu Püree gestrichen und dann mit einem gleichen Teil Zucker bis zur leichten Geleeprobe eingekocht.

1493. Englische Erdbeer-Marmelade.

FÜNFHUNDERT Gramm gesäuberte Erdbeeren werden mit 600 Gramm Zucker sirupartig eingekocht und dann in Krausen gefüllt.

1494. Rohes Erdbeer-Mark mit Zucker.

FRISCHE Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit einem gleichen Gewichtsteil gemahlenen Raffinadezuckers mindestens eine Stunde lang bis zum Gelieren gerührt, wobei der Zucker sich vollständig auflösen muß. Diese Masse wird in Gläser mit eingezogenem Hals bis 3 Zentimeter vom Rande gefüllt und bis oben dann mit gestoßenem Zucker abgedeckt. Auch diese Gläser sind mit Pergamentpapier oder Schweineblase und darüber mit einem Lack- oder Pechüberzug zu verschließen und kalt und trocken aufzubewahren.

1495. Erdbeersaft.

EIN Kilo Erdbeeren werden mit 1 Kilo auf 28° gehaltenem Läuterzucker tüchtig durchgekocht und dann zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Der aufgefangene Saft ist in Flaschen fest verkorkt 15 Minuten lang in Wasser zu kochen, während der Rückstand zu Marmelade benutzt werden kann.

1496. Erdbeer-Kompott.

GROSSE gesäuberte Erdbeeren werden in einem Napf mit einem heißen Vanillen-Läuterzucker von 24° übergossen und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

1497. Feigen in Büchsen.

FRISCHE Feigen werden mit Nadeln einigemal durchstochen, in kochendem Wasser weich gezogen und, nachdem sie in kaltem Wasser abgekühlt sind, auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt. Die in Büchsen einzuschichtenden Feigen werden mit einem Vanillen-Läuterzucker von 24° übergossen und dann wie Aprikosen unter No. 1474 weiter behandelt.

1498. Feigen-Mus.

REIFE durch ein Sieb gestrichene Feigen werden mit Zucker von der Hälfte ihres Gewichts dick eingekocht und in Krausen gefüllt, die nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zu verschließen sind.

1499. Gurken in Zucker.

GROSSE Schlangengurken werden geschält und viermal der Länge nach durchgeschnitten, worauf die Kerne und weichen Herzfasern zu entfernen und etwa 10—12 cm lange Stücke abzuteilen sind. Letztere werden in leicht gesalzenem Wasser halb weich gekocht, darauf in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt. Währenddessen ist für etwa 2½—3 Kilo Gurken 1 Kilo Raffinadezucker mit 1 Liter gutem Weinessig und ½ Liter Wasser klar zu kochen und nach dem Abschäumen auf die in Gläser oder Töpfe geschichteten Gurken, unter welche einige Stückchen Ingwer und ein Beutelchen mit Nelken, Zimt und einigen Senfkörnern gelegt ist, zu gießen. Nach etwa 48 Stunden wird der Zucker von den Gurken abgegossen, nochmals aufgekocht und abgeschäumt und dann heiß wieder auf die Gurken gegossen. Der nach etwa 5 Minuten nochmals abgegossene, etwas eingekochte und gut ausgeschäumte Zucker wird schließlich wieder auf die Gurken gegossen, worauf nach dem Erkalten des Ganzen die Gefäße mit Pergamentpapier zu verschließen und kühl aufzubewahren sind.

Die Gurken können auch, ohne daß sie zuvor in Salzwasser gezogen haben, gleich in dem Zuckeressig weich gekocht werden, was aber weniger zu empfehlen ist, da dieselben hierbei leicht hart bezw. zähe werden.

1500. Hagebutten in Büchsen.

GROSSE von Blütenknoten, Kernen und Fasern befreite Hagebutten werden in kochendem Wasser weich gezogen und nach Abkühlung in kaltem Wasser auf ein Leinentuch zum Trocknen gebracht. Die darauf in Büchsen oder Gläser einzuschichtenden Hagebutten werden mit einem leicht rosa gefärbten Vanillen-Läuterzucker von 26° übergossen und so, luftdicht verschlossen, 15 Minuten lang in Wasser gekocht. Die weitere Behandlung erfolgt in gleicher Weise wie zu den Aprikosen unter No. 1474.

1501. Hagebutten in dickem Zucker.

DIE nach No. 1500 hergerichteten und weich gezogenen Hagebutten werden in einem Napf mit einem Läuterzucker von 24° übergossen und mit Papier bedeckt. Am folgenden Tage ist der abzugießende Zucker bis zu 28° einzukochen, worauf in ihm die Hagebutten einigemal durchgekocht und dann mit dem Zucker zusammen in Gläser gefüllt werden, die nach dem Erkalten mit Pergamentpapier verschlossen kalt aufzubewahren sind.

1502. Hagebutten-Mus.

EIN Kilo gesäuberte Hagebutten werden mit 500 Gramm Zucker weich gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen, worauf sie in Büchsen luftdicht abgeschlossen 25 Minuten lang in einem Wasserbade gekocht und dann abgekühlt werden.

1503. Heidelbeeren (Besinge oder Blaubeeren).

RECHT trockene und sauber verlesene große Heidelbeeren werden in Flaschen, die fest verkorkt und mit Heu oder Stroh eingepackt sind, in kaltem Wasser auf Feuer gebracht und von Beginn des Wellens an etwa 15—20 Minuten lang gekocht. Nach dem Erkalten werden die Flaschen verlackt und trocken und kalt aufbewahrt.

Diese Beeren können auch mit Zucker zubereitet werden, indem je 1 Kilo der nach vorstehendem hergerichteten Heidelbeeren in 500 Gramm aufgelöstem Zucker übergekocht und dann abgegossen werden, worauf der aufgefangene Saft nochmals auf Feuer gesetzt wird. Sobald derselbe die leichte Geleeprobe erreicht hat, werden die Beeren einmal in demselben durchgekocht und das Ganze dann in Gläser gefüllt und kalt gestellt. Die Beeren werden wieder noch mit einem in Arrak getränkten Papier belegt und die Gläser dann mit Papier abgeschlossen kalt aufbewahrt.

1504. Heidelbeeren-Kompott.

FÜNFHUNDERT Gramm nach No. 1503 hergerichtete Heidelbeeren werden unter Zusatz von etwas Zitronenschale und Zimt mit 250 Gramm Zucker aufgekocht und zum Erkalten gestellt.

1505. Himbeeren.

IN gleicher Weise wie die Erdbeeren werden auch Himbeeren in Büchsen oder Gläsern mit oder ohne Zucker verarbeitet und in starkem Zucker auch zu Marmelade verkocht.

1506. Himbeersaft.

Zubereitung No. I: Frischer ausgepreßter Himbeersaft wird zum Gären zurückgestellt und nach einigen Tagen, nachdem ein Schäumen und Absondern des Saftes eingetreten ist, klar abgegossen und zu gleichen Gewichtsteilen mit Raffinadezucker in einem hohen Kessel auf Feuer gebracht. Während des Kochens des Saftes muß mittelst eines Schaumlöffels der Schaum entfernt und die Kesselwandung mit einem nassen Schwamm sauber gehalten werden. Nachdem der Saft sich in etwa 15—20 Minuten klar gekocht hat, wird der Kessel vom Feuer genommen und einige Zeit zum Setzen des Saftes beiseite gestellt, worauf mittelst Fließpapiers der noch vorhandene Schaum abgenommen und der Saft dann zurück in einen Napf gegossen wird. Nach dem Erkalten in diesem wird der Saft in Flaschen gefüllt, die zu verkorken, mit Lacküberzug zu versehen und dann trocken und kühl aufzubewahren sind.

Zubereitung No. II: 500 Gramm Staubzucker werden nach und nach mit 500 Gramm ausgepreßtem und nach Absatz I abgegorenem klaren Himbeersaft verrührt, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Diese Masse wird in einer Gärflasche zum Klären der Sonne ausgesetzt, worauf der klar gewordene Saft in saubere trockene Flaschen gefüllt wird, die ebenfalls verkorkt und mit Lack überzogen, trocken und kühl, wenn möglich in Sand verpackt, aufbewahrt werden müssen.

Zubereitung No. III: 500 Gramm frische Himbeeren werden mit 600 Gramm Zucker auf Feuer durchgekocht und zum Ablaufen des Saftes auf ein Haarsieb gegossen. Der aufgefangene Saft ist auf Flaschen zu füllen, die fest verkorkt $^1/_2$ Stunde lang in Wasser zu kochen und nach dem Erkalten wieder mit Lack zu überziehen sind.

Dieser Saft hat wohl den besten Geschmack vor allen nach den anderen Nummern zubereiteten, dafür muß aber jede Flasche nach ihrer

Öffnung unmittelbar verbraucht werden, da sonst eine Gärung eintritt. Es ist deshalb ratsam, dem Verbrauch entsprechend große Flaschen zu benutzen. Die Rückstände können wieder zur Marmelade Verwendung finden.

Zubereitung No. IV: Frisch abgepreßter Himbeersaft wird ohne Zuckerzusatz, in Flaschen fest verkorkt, 1/2 Stunde lang in Wasser gekocht, worauf die Flaschen nach dem Erkalten wie alle übrigen behandelt werden.

1507. Himbeer-Gelee.

VIERHUNDERT Gramm frisch ausgepreßter Himbeersaft und 200 Gramm Johannisbeersaft werden unter stetem Abschäumen und Sauberhalten der Kesselwandung mittelst nassen Schwamms mit 500 Gramm Raffinadezucker bis zur Geleeprobe gekocht und wie beim Apfelgelee unter No. 1466 weiter behandelt.

1508. Himbeer-Paste.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm frisches Himbeerpüree und 250 Gramm Apfelmus von weißen Hasenköpfen werden mit 500 Gramm Raffinadezucker bis zur starken Geleeprobe gekocht und dann wie Aprikosenpaste (No. 1479) weiter behandelt.

1509. Himbeer-Kompott.

IN gleicher Weise wie Erdbeeren (No. 1496) können auch Himbeeren zu Kompott hergerichtet werden.

1510. Himbeer-Essig.

EIN Kilo zerdrückte frische Himbeeren wird, mit 1/2 Liter reinem Weinessig durchmengt, einige Tage zum Durchziehen zurückgestellt. Der darauf abzugießende Saft ist mit 400 Gramm Zucker aufzukochen, gut auszuschäumen und nach dem Erkalten in Flaschen zu füllen, die verkorkt und verlackt kühl aufzubewahren sind. Dieser als Beigabe zu Saucen und Limonaden zu benutzende Essig kann auch in gleicher Weise von dem Rückstand der zu Saft benutzten Himbeeren hergestellt werden.

1511. Johannisbeeren ohne Kerne (auch Groseilles de Bar genannt).

SCHÖNE große rote oder weiße Johannisbeeren sind in gleicher Weise wie unter No. 1512 herzurichten, dieselben müssen aber zuvor mittelst einer Federpose von ihren Kernen befreit werden.

1512. Johannisbeeren in Zucker.

IN einem breiten Kessel werden 500 Gramm zur starken Flugprobe gekochter Raffinadezucker mit 500 Gramm abgestielten und möglichst trockenen, gesäuberten großen Kirsch-Johannisbeeren unter behutsamem Durchschwenken bis zur leichten Geleeprobe gekocht und dann in einen Napf geschüttet. Nach dem Erkalten werden die Beeren mit dem Zucker in nicht zu große breithalsige Flaschen gefüllt, die mit Schweineblase zu schließen, darüber mit Lack zu überziehen und dann kalt zu stellen sind.

1513. Schwarze Johannisbeeren (Aalbeeren).

DIE Beeren sind in gleicher Weise wie Johannisbeeren unter No. 1512 zuzubereiten. Es ist jedoch nur $^2/_3$ soviel Zucker, wie dort angegeben, zu verwenden, da die Aalbeere weniger Säure besitzt.

1514. Johannisbeer-Gelee.

ENTSTIELTE und zerdrückte rote und weiße Johannisbeeren werden, nachdem sie zuvor erwärmt sind, ausgepreßt, worauf der Saft, wenn das Gelee recht klar werden soll, noch durch einen Filzbeutel zu filtrieren ist, was für gewöhnlich jedoch nicht nötig wird, da das Gelee beim Kochen durch häufiges Abnehmen des Schaumes sich von selbst klärt. Ein Kilo dieses Saftes wird mit 750 Gramm Hutzucker unter immerwährendem Abschäumen und Säubern der Kesselwandung in gleicher Weise wie Apfelgelee behandelt.

Bei Saft von recht trockenen roten Beeren können je 500 Gramm Saft mit je 500 Gramm Zucker verkocht werden. Das Gelee ist in diesem Falle bei vollständiger Lösung des Zuckers nach einmaligem Aufkochen auszuschäumen und dann in nicht zu große Gläser zu füllen.

1515. Johannisbeer-Gelee auf kaltem Wege.

FÜNFHUNDERT Gramm frisch abgepreßter roter Johannisbeersaft werden mit 500 Gramm gemahlenem Raffinadezucker etwa eine Stunde lang bis zur Geleeprobe verrührt und dann in kleine Gläser gefüllt. Das so gewonnene Gelee ist am wohlschmeckendsten, aber nur von kurzer Haltbarkeit, weswegen diese Zubereitungsart auch nur für schnellen Verbrauch empfohlen werden kann.

1516. Johannisbeersaft.

DREIVIERTEL Liter abgepreßter Johannisbeersaft werden mit 1 Kilo zur Flugprobe hergerichtetem Zucker aufgekocht, gut abgeschäumt und darauf kalt in Flaschen gefüllt, die luftdicht verschlossen 15 Minuten lang in Wasser gekocht werden.

In gleicher Weise kann der Saft auch ohne Zucker verarbeitet werden, indem derselbe direkt in Flaschen gefüllt und gekocht wird.

1517. Johannisbeer-Marmelade.

FRISCHE Beeren sowie der Rückstand von dem Saft abgepreßter Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und mit gleichem Gewichtsteil Zucker bis zur Geleeprobe verkocht, dann aber wie Erdbeer-Marmelade (No. 1492) weiter behandelt.

1518. Englische Johannisbeer-Marmelade.

FÜNFHUNDERT Gramm entstielte rote oder weiße Johannisbeeren werden, ohne durch ein Sieb gestrichen zu sein, mit 600 Gramm Zucker sirupartig eingekocht und wie englische Erdbeer-Marmelade weiter behandelt.

1519. Johannisbeer-Kompott.

FÜNFHUNDERT Gramm große entstielte Johannisbeeren werden in 500 Gramm zum Flug gekochten Raffinadezucker einmal aufgekocht und dann in einem Napf zum Erkalten gestellt.

1520. Kirschen in Büchsen.

VON den vielen Sorten Kirschen kommen zum Einmachen nur vier in Betracht, und zwar die Knupper-, Natte-, Glas- und schwarze saure Kirschen. Ihrer Reifezeit entsprechend kann auch nur das Einmachen erfolgen. Die ersten drei Sorten werden vorzugsweise in Zucker derart eingemacht, daß entstielte und ausgesteinte Kirschen in galvanisierten Büchsen oder in Gläsern mit einem mit dem abgelaufenen Kirschsaft zu 26° verkochten Zucker kalt übergossen werden, worauf die luftdicht zu schließenden Büchsen oder Gläser etwa 20 Minuten lang von Beginn des Wellens an in Wasser zu kochen sind. Der Knupperkirsche kann auch, um ihren Geschmack zu heben, etwas dünn geschälte Apfelsinenschale beigegeben werden.

1521. Kirschen in dickem Zucker.

IN 500 Gramm zum Flug gekochten Zucker werden 750 Gramm entsteinte Kirschen der ersten drei Sorten in einem flachen Kessel unter häufigem Durchschwenken, damit die Kirschen möglichst vom Zucker durchzogen werden, gekocht, wobei sie zugleich gut abgeschäumt werden müssen. Die darauf in einen Napf geschütteten Kirschen sind nach dem Erkalten in Gläser zu füllen, die verschlossen aufzubewahren sind.

1522. Schwarze saure Kirschen ohne Zucker.

ENTSTEINTE Kirschen werden in Glas- oder besser in Steinkruken gefüllt und luftdicht abgeschlossen in Wasser von Beginn des Wellens an 20 Minuten lang gekocht.

1523. Schwarze saure Kirschen in Zucker.

EINIGE zerstoßene Kirschsteine werden mit etwas Wasser überspült und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet, worauf das aufgefangene Kirschsteinwasser mit Raffinadezucker zu einem 26gradigen Läuterzucker verkocht wird, der kalt zu stellen ist. In Flaschen oder Kruken gefüllte entsteinte saure Kirschen werden mit diesem Läuterzucker übergossen und wie dieselben ohne Zucker weiter behandelt.

1524. Kirschen in Essig und Zucker.

FÜNFHUNDERT Gramm Zucker werden mit 1/4 Liter Wasser und 1/4 Liter reinem Weinessig unter Zusatz von etwas Zimt klar gekocht, worauf in demselben 2 Kilo Kirschen beliebiger Sorte mit Steinen und halbverkürzten Stielen einmal übergekocht werden und das Ganze dann auf ein Sieb geschüttet wird. Der aufgefangene Saft wird noch einige Zeit weiter gekocht, dabei aber gut abgeschäumt und dann auf die zuvor in einen Topf gelegten Kirschen gegossen. Am folgenden Tage wird der abgegossene Zucker nochmals gekocht und ausgeschäumt, worauf die Kirschen in demselben überwellt und gleich wieder herausgenommen werden, während der Zucker bei weiterem Kochen nochmals gut abgeschäumt und dann kalt auf die zuvor in Gläser gefüllten Kirschen gegossen wird.

1525. Kirschen-Marmelade.

SCHWARZE saure Kirschen werden entstielt und mit den Steinen ohne Wasser und Zucker in einem Kessel auf Feuer heiß gemacht und dann mittelst einer Rohrrute durch ein grobes Messingsieb gerieben. 500 Gramm

des erhaltenen Pürees sind darauf mit 400 Gramm Zucker bis zur Geleeprobe einzukochen und wie Aprikosen-Marmelade (No. 1477) weiter zu behandeln.

1526. Kirschen-Saft.

EINEINHALB Kilo Zucker werden mit 1/2 Liter Wasser gelöst und mit 2 Kilo entstielten schwarzen sauren Kirschen so lange gekocht, bis die Kirschen vollständig zerplatzt und ihr Saft ausgelaufen ist, worauf das Ganze auf ein Sieb zum Ablaufen des Saftes geschüttet wird. Der aufgefangene Saft ist in Flaschen zu füllen und wie Himbeer-Saft (No. 1506, Abs. III) weiter zu behandeln. Der Rückstand kann ebenfalls wieder zu Marmelade verwendet werden.

1527. Kirschen-Sirup.

DER unter No. 1526 erhaltene fertige Saft wird noch mit 500 Gramm Zucker weiter gekocht und darauf in Flaschen gefüllt, in diesen selbst aber nicht mehr gekocht, sonst fest verkorkt und mit Lack überzogen kühl aufbewahrt.

1528. Kirschen-Kompott.

KIRSCHEN einer beliebigen Sorte werden je nach Wunsch ganz oder entsteint mit etwas Zimt und Zitronenschale oder Vanille in einem kochenden Zucker von 28° überwellt und dann in einem Napf bis zum Gebrauch kalt gestellt.

1529. Kürbis in Essig und Zucker.

GESCHÄLTER und in zollbreite Stücke geschnittener, von allem weichen Innern befreiter Melonenkürbis wird in leicht mit Essig gesäuertem kochenden Wasser ziemlich weich gezogen, worauf die in Wasser abzukühlenden Stücke auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt werden. Während dieser Zeit sind 1 1/2 Kilo Raffinadezucker mit 1/2 Liter reinem Weinessig und 1/2 Liter Wasser unter Beigabe von etwas Zimt, Ingwer und einigen Gewürznelken, die auch in einen Beutel zusammengehalten werden können, durchzukochen, worauf in demselben die noch bis auf etwa 3 Zoll Länge verkürzten Kürbisstücke zu überwellen sind und das Ganze in einem Napf kalt zu stellen ist. Am zweiten sowie am dritten Tage wird der abgegossene Zucker nochmals aufgekocht und abgeschäumt, wobei die Kürbisstücke in demselben wieder heiß gemacht werden. Schließlich ist der Zucker auf die zuvor in Töpfe geschichteten Kürbisstücke zu gießen, die dann luftdicht verschlossen kalt aufbewahrt werden.

1530. Maronen in Zucker.

VON den Schalen befreite, gebrühte und abgezogene Maronen werden in einen gut verzinnten und in einer hohen Kasserolle passenden engen Drahteinsatz gelegt und in demselben mit siedendem Wasser weich gezogen, wobei ein Rütteln der Maronen zu vermeiden ist, da sie sehr leicht zerfallen. Die weich gewordenen Maronen sind in dem Einsatz in kaltem Wasser abzukühlen und dann in demselben zum Trockenlaufen zu stellen. Während dieser Zeit ist ein Vanillen-Läuterzucker von 22° herzurichten, in welchen nach dem Erkalten die Maronen mit dem Einsatz derart gesetzt werden, daß der Zucker über dieselben steht, worauf sie mit Papier bedeckt zur Seite gestellt werden. Jeden folgenden Tag wird der Zucker um 2° stärker eingekocht und darauf wieder nach dem Erkalten der Einsatz mit den Maronen eingesetzt, bis der Zucker 30° erreicht hat. Die fertigen Maronen können nun in Gläsern oder Töpfen mit Pergamentpapier verschlossen aufbewahrt werden. Besser ist es aber, dieselben in einem Gefäß, in dem sie im Drahteinsatz weiter noch verbleiben können, unter Papierverschluß aufzubewahren, da beim Umlegen die Maronen auch jetzt noch leicht zerfallen.

Etwa zerfallene Maronen können durch ein Sieb gestrichen zu Speisen und anderen Zwecken benutzt werden.

1531. Maronen in Büchsen.

MARONEN werden nach No. 1530 bis zu 24° in Läuterzucker hergerichtet, worauf sie mit dem Zucker, in Büchsen luftdicht verschlossen, 10 Minuten lang vom Beginn des Wellens an in Wasser gekocht werden.

1532. Maulbeeren.

IN 500 Gramm mit Weißwein und Wasser zur Flugprobe gekochtem Zucker werden 750 Gramm ausgesuchte Maulbeeren wie Erdbeeren unter No. 1490 gekocht und weiter behandelt.

1533. Maulbeeren-Sirup.

DER Saft von 2 Kilo in 1/2 Liter Wasser verkochten Maulbeeren wird mit 1 1/2 Kilo Zucker eingekocht und kalt in Flaschen gefüllt.

1534. Maulbeeren-Kompott.

REIFE schwarze oder weiße Maulbeeren werden in einem Napf mit einem zu 24° mit etwas Weißwein gekochten Vanillen-Läuterzucker übergossen und zum Erkalten gestellt.

1535. Melonen in Zucker.

MELONEN werden wie Kürbis zugerichtet und in mit etwas Weinessig gesäuertem Wasser auf Feuer weichgekocht, worauf die Melonenstücke in kaltem Wasser abzukühlen und auf ein Tuch zum Trockenlaufen zu legen sind. Auf die in einen Napf oder Topf zu schichtenden Melonenstöcke wird ein kalter Vanillen-Läuterzucker von 20° gegossen und das Ganze dann mit Papier bedeckt zurückgesetzt. Am folgenden Tag wird der abzugießende Zucker unter Zusatz von etwas frischem Zucker nochmals aufgekocht und gut ausgeschäumt, worauf die Melonenstücke in demselben noch einmal überzukochen und dann in ihre Behälter zurückzuschichten sind, während der Zucker abermals gekocht, abgeschäumt und dann halb erkaltet auf die Melonen gegossen wird. Dasselbe Verfahren ist am dritten Tag zu wiederholen, indem der Zucker bis zu 28° eingekocht wird, und in demselben dann die Melonen langsam, bis sie von dem Zucker ganz durchzogen sind, bei ständigem Abnehmen des Schaumes gekocht werden. Die fertigen Melonen werden mit dem Zucker wieder in ihre Behälter eingeschichtet, mit einem Kreuzholz belegt und nach ihrem Erkalten mit Papier abgeschlossen.

1536. Melonen in Büchsen.

NACH No. 1535 zubereitete und einen Tag im Zucker belassene Melonen, die so auch als Kompott Verwendung finden können, werden mit dem Zucker in Büchsen fest verschlossen 1/2 Stunde lang in Wasser gekocht.

1537. Melonen in Essig und Zucker.

IN gleicher Weise wie der Kürbis unter No. 1529 wird die Netzmelone zubereitet und behandelt.

1538. Mirabellen in Büchsen.

FRISCHE ausgesuchte, große und reife Mirabellen sind zu säubern und, nachdem mittelst eines Messers an jeder einmal die Haut eingeritzt ist, in Büchsen zu schichten. Etwa nicht ganz reife Früchte müssen zuvor

in kochendem Wasser weich ziehen und dann in kaltem Wasser abgekühlt werden. Wird Wert auf die Erhaltung der klaren gelben Farbe der Mirabellen gelegt, so ist es ratsam, auch selbst die reifen Früchte einmal durch kochendes Wasser zu ziehen, sie in kaltem Wasser abzukühlen und auf ein Tuch zum Trockenlaufen zu legen. Es muß aber berücksichtigt werden, daß der Geschmack hierdurch etwas beeinträchtigt wird. Die mit einem Läuterzucker von 26 Grad zu übergießenden Mirabellen werden in den Büchsen, luftdicht verschlossen, 15—20 Minuten lang vom Beginn des Wellens des Wassers an gekocht und dann zum Erkalten gestellt.

1539. Mirabellen-Kompott.

NACH No. 1538 hergerichtete Mirabellen werden in einem Läuterzucker von 24 Grad überkocht und dann in einem Napf kalt gestellt.

1540. Paradies-Äpfel.

DER einer großen Kirsche gleichende Paradiesapfel, der seiner feinen Säure wegen vorzugsweise zu Gelee geeignet ist, findet viel zu wenig Beachtung. Derselbe ist in seiner Güte den übrigen Äpfelsorten gleich und daher für Konditorei- und Küchenzwecke vorteilhaft verwendbar.

1541. Paradies-Äpfel-Gelee.

DIE Äpfel sind in gleicher Weise wie unter No. 1466, jedoch ohne daß sie zerschnitten werden, zuzurichten, worauf aus dem ausgezogenen Saft unter Benutzung derselben Zutaten Gelee gekocht wird. Der Rückstand kann ebenfalls zu Marmelade gekocht und als Zusatz bei Fruchtfüllungen benutzt werden.

1542. Pfirsiche in Büchsen.

VON den vielen Pfirsichsorten eignen sich die Weinpfirsiche ihres feinen Geschmacks und weißen Fleisches wegen zum Einmachen am besten. Dieselben werden halbiert, von ihren Steinen befreit und glatt geschält, worauf die härteren in kochendem Wasser weich gezogen und nach der Abkühlung in kaltem Wasser auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt werden. Die in Büchsen zu schichtenden Pfirsichhälften werden unter Zusatz einiger abgezogener Pfirsichkerne mit einem Vanillenzucker von 26 Grad übergossen und, luftdicht abgeschlossen, 12—15 Minuten lang

vom Wellen des Wassers an gekocht, worauf die Büchsen abgekühlt und trocken aufbewahrt werden.

1543. Pfirsich-Kompott.

IN gleicher Weise wie die Aprikosen unter No. 1480 werden auch die Pfirsiche zu Kompott hergerichtet.

1544. Pflaumen in Zucker.

PFLAUMEN werden ganz oder entsteint, sowie geschält oder ungeschält eingemacht. Die Schale von den ganzen Pflaumen wird entfernt, indem dieselben gebrüht werden, worauf die Schale leicht abzuziehen ist. Die Schale von entsteinten Pflaumenhälften dagegen wird mit einem Messer abgeschnitten, indem die Hälften mit der Schalenseite flach auf ein Brett gelegt werden. Sowohl die ganzen als auch die halben Pflaumen müssen nach dem Schälen sofort in stark mit Zitronensaft gesäuertem kochenden Wasser weich gezogen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt werden. Ungeschälte Pflaumen müssen mit einem Einschnitt in die Haut versehen werden. Die zugerichteten Pflaumen werden in Büchsen oder Gläser geschichtet, mit einem Läuterzucker von 26 Grad, in welchem etwas Zimt ausgezogen ist, übergossen und dann in diesem luftdicht verschlossen 15 Minuten lang in wellendem Wasser gekocht.

Auch können je 500 Gramm halbierte und entsteinte Pflaumen mit 300 Gramm Zucker und etwas Zimt zunächst durchgekocht werden, worauf sie nach dem Erkalten ebenfalls in galvanisierten Büchsen oder Gläsern fest verschlossen 15 Minuten lang in wellendem Wasser zu kochen sind.

1545. Pflaumen mit Zwetschenwasser oder Kognak.

IN gleicher Weise und unter Verwendung derselben Zutaten wie unter No. 1544 werden Pflaumen zugerichtet und in einem Napf mit überstehendem Zucker zunächst zurückgesetzt, worauf am folgenden Tage der Zucker von ihnen abgegossen, dick eingekocht und gut ausgeschäumt wird. Nachdem die Pflaumen dann in dem Zucker noch einmal übergekocht sind, werden dieselben zurück in Gläser oder Töpfe gefüllt, während der Zucker unter Zusatz von 3 Eßlöffeln voll Zwetschenwasser oder Kognak auf die Pflaumen gegossen wird.

1546. Pflaumen in Zucker mit Essig.

EIN Kilo Zucker wird mit 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter reinem Weinessig und etwas Zimt gekocht, worauf in demselben etwa 2 1/2 Kilo unentsteinte Pflaumen, deren Haut zuvor einmal einzuschneiden ist, überwellt werden. Nachdem die Pflaumen wieder herausgenommen und in einen Napf gelegt sind, wird der Zucker weiter eingekocht und dann auf die Pflaumen gegossen. Nach 48 Stunden wird der abzugießende Zucker wieder gekocht und gut abgeschäumt, worauf die Pflaumen in demselben überkocht und wieder herausgenommen werden. Nachdem der Zucker nochmals abgeschäumt und schließlich über die zuvor in Töpfe gelegten Pflaumen gegossen ist, werden nach dem Erkalten derselben die Töpfe mit Papier abgeschlossen.

1547. Pflaumen-Marmelade.

EIN Kilo geschälte und entsteinte Pflaumen werden mit 600 Gramm Zucker bis zur Geleeprobe eingekocht und dann in kleine Gläser gefüllt.

1548. Pflaumen-Mus.

PFLAUMEN werden ohne Wasser heiß gemacht, mittelst eines Rohrbesens durch ein grobes Drahtsieb gestrichen und dann in einem breiten Kessel auf Feuer ohne Zucker unter immerwährendem Hin- und Herrühren auf dem Boden des Kessels mittelst einer Kelle oder Muskrücke bis zur Geleeprobe eingekocht. Das Mus ist ziemlich kalt zu rühren und dann in Töpfen unter Papierverschluß aufzubewahren.

Soll das Mus mit Zucker eingekocht werden, so sind auf je 500 Gramm Pflaumen 200 Gramm Zucker zu verwenden, zu welchem noch einige grüne Schalen von Wallnüssen zugesetzt werden können.

1549. Preiselbeeren ohne Zucker.

AUSGESUCHTE Preiselbeeren werden in Flaschen gut verkorkt 1/2 Stunde lang in Wasser gekocht. Aber auch in einem Kessel können die Beeren ohne Wasser und Zucker bis zur Geleeprobe eingekocht und dann erst in Gläser gefüllt werden, in denen sie nach dem Erkalten mit einem Spritpapier belegt werden, während die Gläser selbst noch mit Papier überbunden werden.

1550. Preiselbeeren in Zucker.

ZWEI Kilo Beeren werden mit 1 Kilo Zucker bis zur leichten Geleeprobe eingekocht und dann nach No. 1549 weiter behandelt.

1551. Preiselbeer-Gelee.

FÜNFHUNDERT Gramm Beeren sind mit 400 Gramm Zucker und $1/10$ Liter Wasser bis zum Platzen zu kochen und dann auf ein Haarsieb zu schütten, worauf der abgelaufene Saft zu Gelee nach No. 1466 eingekocht und weiter behandelt wird, während der Rückstand zu Marmelade gekocht werden kann.

Bei seinem angenehmen und doch herzhaften, leicht bitteren Geschmack ist dieses Gelee zu Füllungen wie auch als Zusatz zur Cumberland-Sauce zu empfehlen.

1552. Amerikanische Preiselbeeren.

DIESE wie Kirschen große und sehr fleischigen Beeren werden in gleicher Weise wie Kirschen unter No. 1528 zum Kompott hergerichtet. Zur Hebung des Geschmacks kann zunächst der Zucker mit etwas Weißwein gekocht werden.

1553. Prünellen.

ZUR Zubereitung der Prünellen werden längliche Pflaumen (Zwetschen) benutzt, die halbiert, entsteint, geschält, mit pulverisierter Zitronensäure zur Erhaltung der gelben Farbe durchmengt und dann zum Trocknen gelegt werden. Zum Gebrauch selbst sind die Prünellen wie Backobst unter beliebigem Zusatz von Zucker zu kochen.

1554. Quitten in Büchsen.

GEWASCHENE, geschälte, vom Kernhaus befreite und in 4 Teile geschnittene Birnenquitten werden in Wasser weich gekocht, darauf in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt. Diese Quittenviertel werden in Büchsen oder Gläsern mit einem Vanillen-Läuterzucker von 26° übergossen und so, luftdicht geschlossen, 20 Minuten lang in wellendem Wasser gekocht, worauf sie zum Erkalten zu stellen sind.

1555. Quitten-Gelee.

GEWASCHENE Quitten werden ungeschält klein geschnitten und mit gleichstehendem Wasser gekocht, worauf der abgezogene Saft in gleicher Weise wie Äpfelgelee unter No. 1466 zum Gelee hergerichtet wird.

1556. Quitten-Marmelade.

WEICH gekochte und durch ein Sieb gestrichene Quitten werden mit 400 Gramm Zucker auf je 500 Gramm des erhaltenen Pürees bis zur Geleeprobe eingekocht und in kleine Gläser gefüllt.

1557. Quitten-Paste

FÜNFHUNDERT Gramm geschälte und weich gekochte Quitten werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit 600 Gramm Raffinadezucker bis zur starken Geleeprobe eingekocht, worauf mit dieser heißen Masse Plätzchen, Stangen und Schleifen sowie Würste in gesäuberten Hammeldärmen hergestellt werden.

1558. Königspflaumen (Reineclauden).

DIE Königspflaumen, Reineclauden genannt, werden mit Nadeln einigemal angestochen, und nachdem die Stiele kurz geschnitten sind, in einem breiten Kessel in kochendem leicht gesalzenen Wasser langsam weich gezogen, darauf in kaltem Wasser, in welchem sie unter mehrfachen Erneuern desselben einige Zeit verbleiben müssen, abgekühlt und auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt.

Die so hergerichteten Früchte sind alsdann mit einem Vanillen-Läuterzucker von 26° in Büchsen oder Gläser zu füllen und in diesen luftdicht verschlossen 20 Minuten lang in Wasser vom Beginn des Wellens an zu kochen, worauf die Büchsen und Gläser kalt gestellt werden.

1559. Königspflaumen in dickem Zucker.

DIE nach No. 1558 hergerichteten und abgekühlten Pflaumen werden wie Aprikosen unter No. 1475 weiter behandelt.

1560. Königspflaumen-Kompott.

FRISCH gepflückte reife Pflaumen sind in einem Vanillen-Läuterzucker von 26° zu überkochen und dann in einem Napf kalt zu stellen.

1561. Rhabarber.

GESCHÄLTE, 3 Zentimeter lang geschnittene Rhabarberstiele werden in kochendem Wasser ziemlich weich gezogen, in kaltem Wasser abgekühlt und auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt. Die so hergerichteten Stücke werden mit einem in Weißwein und Wasser zu 26° gelöstem Zucker in Büchsen gefüllt und in diesen fest verschlossen 10 Minuten lang in wellendem Wasser gekocht.

1562. Rhabarber-Kompott.

NACH No. 1561 hergerichtete Rhabarberstiele werden in einem mit Wein gekochtem Vanillen-Läuterzucker weich gedämpft und darauf in einem Napf kalt gestellt.

1563. Stachelbeeren in Büchsen.

GROSSE englische, noch nicht ausgereifte, von Blüten, Stielen und Kernen befreite Stachelbeeren werden in kochendem leicht gesalzenen Wasser in einem kupfernen Kessel weich gezogen, in kaltem Wasser, das mehrfach erneuert werden muß, längere Zeit abgekühlt und dann auf ein Tuch zum Trockenlaufen gelegt. Die so hergerichteten Stachelbeeren werden mit einem Läuterzucker von 26° in Büchsen oder Gläser gefüllt und nach No. 1474 wie Aprikosen weiter behandelt.

1564. Stachelbeeren in dickem Zucker.

NACH No. 1563 hergerichtete und weich gezogene Stachelbeeren werden in einem Napf mit einem Läuterzucker von 20° übergossen und kalt gestellt. Am folgenden Tage wird der abgegossene Zucker bis auf 24° eingekocht und kalt auf die Beeren zurückgegossen, was am nächsten Tage zu wiederholen ist. Nach weiteren 24 Stunden wird der Zucker bis auf 30° eingekocht, indem die Beeren in demselben unter gutem Abschäumen langsam durchgekocht werden, worauf das Ganze in Gläser gefüllt wird.

1565. Stachelbeeren ohne Zucker.

GESÄUBERTE und weich gezogene Stachelbeeren werden, nachdem sie auf einem Tuch getrocknet sind, in Kruken gefüllt, die luftdicht verschlossen und in Sand vergraben kalt aufbewahrt werden. Die Beeren

können auch roh in Flaschen gefüllt werden und in diesen, luftdicht abgeschlossen, $^1/_2$ Stunde lang in Wasser gekocht werden.

Schließlich können frisch gepflückte Stachelbeeren roh, also ungekocht, in trocknen und geschwefelten Flaschen luftdicht verschlossen, in Sand verpackt, kalt aufbewahrt werden. Die zu verwendenden Früchte dürfen nicht angestoßen noch feucht sein.

1566. Stachelbeer-Kompott.

NACH No. 1563 hergerichtete, weich gezogene und trocken gelaufene, halbreife Stachelbeeren werden mit Streuzucker, etwas Zimt und Zitronenschale bis zum Anplatzen leicht durchgeschwenkt und dann zum Durchziehen kalt gestellt.

1567. Wallnüsse in Zucker.

GRÜNE Wallnüsse, deren Kerne noch weich sein müssen, werden mittelst einer Gabel einigemal bis in den Kern hinein angestochen und bei häufigem Wasserwechsel 3 Tage lang gewässert, darauf weich gekocht und nochmals unter gleichem Wasserwechsel 2 Tage lang zum Auswässern gestellt. Die zuvor auf einem Tuch trocken gelaufenen Nüsse werden in einem Topf mit Läuterzucker von 20°, in welchem ein kleiner Beutel mit etwas Nelken, Zimt und Gewürzkörnern ausgezogen ist, übergossen, worauf die Nüsse durch leichtes Beschweren unter den Zucker zu halten und zurückzusetzen sind. Am nächsten Tage ist der Zucker von den Nüssen um 2° stärker einzukochen, gut auszuschäumen und kalt auf die Nüsse zurückzugießen. Dasselbe ist an den beiden nächsten Tagen zu wiederholen. Am letzten Tage ist aber der Zucker bis auf 30° einzukochen, worauf die Nüsse in ihm ebenfalls wieder gut durchzukochen sind und das Ganze nach sorgfältigem Abschäumen in Töpfe gefüllt wird, die nach dem Erkalten mit Papier verbunden werden.

1568. Geschälte Wallnüsse.

GRÜNE Wallnüsse werden geschält, mit Zitronensaft abgerieben und in stark gesäuertem kochenden Wasser weich gezogen, worauf sie abgekühlt und dann auf ein Sieb zum Trockenlaufen gelegt werden. Die so hergerichteten Nüsse werden alsdann in einem Topf mit einem Vanillen-Läuterzucker von 22° übergossen und nach No. 1567 weiter zubereitet.

1569. Der Rumtopf.

IN Haushaltungen, denen ein kleiner Garten mit nur wenig gleichzeitig reifem Obst zur Verfügung steht, kann ein Rumtopf benutzt werden, in welchem die Früchte je nach ihrem Reifwerden gelegt werden, indem die einzelnen Sorten für sich mit Zucker bestreut und mit Rum übergossen werden, von welch letzterem etwa 1 Gläschen auf 500 Gramm Zucker zu rechnen ist. Mit dem Füllen kann im Frühjahr begonnen und im Herbst abgeschlossen werden, da alle Früchte benutzt werden können. Ratsam aber ist es, die kleinen und die großen Früchte in zwei Töpfe einzulegen, da sonst das kleine weiche Obst von den größeren schweren Früchten gedrückt wird. Zum Schluß wird auf die Früchte der Zucker etwas stärker gestreut und über letzteren wieder Rum gegossen, was aber erst geschehen darf, wenn der Saft mit den Früchten gleich steht, also keine Luft mehr zwischen den Früchten vorhanden ist.





X. ABTEILUNG.

Herrichtung von Aufsätzen, Eis- und Speisen-Sockeln.

1570. Allgemeines.

DIE Gestaltung der Aufsätze wird sich nach der Größe der Tafel und ihrer Ausrüstung überhaupt zu richten haben. Ihre sorgfältige Ausführung erfolgt zweckmäßig nach vorher entworfener Zeichnung, indem zuerst der Unterbau fertiggestellt und dann auf diesem der Aufbau selbst vollendet wird. Bei Verwendung von Färbemitteln oder Schminken muß besonders vorsichtig vorgegangen werden, da eine falsch angebrachte, etwas zu starke Färbung nur zu leicht die beste Formgebung in ihrer Wirkung herabzieht beziehungsweise beeinträchtigt. In Zweifelsfällen ist es daher ratsam, sich zunächst mit schwächeren Färbungen zu begnügen beziehungsweise die Wirkungen an kleineren Modellen auszuprobieren. Freistehende Bordüren dürfen nie so gleichmäßig, wie sie aus der Form gehoben werden, belassen werden, dieselben sind vielmehr stets nach ihrer Befestigung nachzuformen beziehungsweise dem Auge gefällig zu biegen und zu richten. Eine leichte Hand und Übung ist selbstverständlich beim Garnieren von Aufsätzen unerläßlich. Zu Bordüren, Kanten usw., die zum Verzieren gebraucht werden, sind Schwefel- oder Holzformen zu verwenden, die vor dem Gebrauch leicht mit süßem Mandelöl zu fetten sind, um ein Haftenbleiben der Masse zu verhindern. In diesen so vorbereiteten Formen sind die betreffenden Massen, wie Zuckertragant-, Marzipan- oder Steinpappmasse, gut einzudrücken, worauf mittelst eines flachen Messers die über die Formen stehende Masse so sauber abzuschneiden ist, daß die Figur der Form klar hervortritt. Das Anheften der

Bordüren, Kanten, Blätter usw. an den Sockeln ist derart zu bewirken, daß die Stellen zum Befestigen mit leichter Gummi arabicum-Lösung bestrichen werden, wobei selbstverständlich auf ein Sauberhalten der übrigen Stellen zu achten ist. Große zum Garnieren dienende Phantasieblätter werden zweckmäßig, nachdem sie sauber aus der Form gehoben sind, mittelst einer Gummi arabicum-Lösung auf zurecht geschnittene Tüllstückchen gelegt und mit diesen auf gebogenen Hölzern zum Trocknen gebracht. Den Sockeln der Aufsätze, die den ganzen Aufbau zu tragen haben, ist vorteilhaft ein etwas schweres Aussehen zu geben, das leicht durch Versilberung der Sockelkanten oder auch des ganzen Sockels erzielt werden kann. Diese **Versilberung** geschieht in einfachster Weise derart, daß die Borden, Kanten, Perlschnüre usw., die aus Holz geschnitten oder aus Steinpappe an den Sockeln angebracht sind, mit einem in Spiritus gut gelösten Schellack so oft überstrichen werden, bis der Glanz auch nach vollständigem Trocknen erhalten bleibt. Dieser Schellacküberzug wird dann so dünn beziehungsweise leicht mit französischem Anlegeöl bestrichen, daß gewissermaßen nur ein Hauch von dem Öl auf ihm haften bleibt. Dieser Ölüberzug muß dann 12 bis 15 Stunden lang in einem staub- und zugfreien, nicht zu warmen Raum trocknen, d. h. so lange stehen, bis der leicht darüber gleitende Finger nicht mehr fettig wird beziehungsweise haften bleibt, vielmehr ein Gefühl hervorruft, wie dies Kartoffelmehl, das zwischen den Fingern gedrückt wird, tut. Dies ist der rechte Zeitpunkt, mit dem Anlegen des Metalls zu beginnen. Zu letzterem Zwecke ist echtes Silber stets vorzuziehen, da dasselbe weich und gefügig ist und daher die Arbeit bedeutend erleichtert. Das Silber wird in Blättchen auf ein Lederkissen gelegt und mittelst eines Schneidemessers in Größen geschnitten, wie sie gebraucht werden. Diese werden nun mit einem sogenannten Anlegepinsel derart auf die geölten Stellen gebracht, daß sie halb und halb übereinander greifen und so also doppelt übereinander zu liegen kommen, ohne daß freie Stellen bleiben. Beim Auftragen des Silbers darf kein Zug sein und selbst starkes Atmen muß vermieden werden. Sobald der ganze Sockel mit Metall belegt ist, wird dasselbe auf den geraden Flächen mittelst Watte und in den Vertiefungen mittelst eines weichen Pinsels gut angedrückt, das überstehende Metall aber mit einem Pinsel sauber abgenommen.

Ein noch besseres Aussehen kann durch Polieren der Versilberung an vorstehenden Stellen erreicht werden. In diesen Fällen dürfen aber die betreffenden Stellen weder mit Schellack noch mit Anlegeöl bestrichen sein. Dieselben müssen vielmehr, nachdem sie gut geglättet waren, mit Bolus oder Poliment überzogen werden, welch beide mit Wasser unter Beimischung von nur wenig gelöstem Tischlerleim fein

gerieben und durch ein Läppchen gedrückt sein müssen. Ist dieser Überzug vollständig trocken, wird er abermals mittelst eines feinen Leders geglättet, worauf die betreffenden Stellen mit reinem durch Wasser verdünnten Spiritus bestrichen und mit Blattsilber belegt werden, welches unter Benutzung eines Agatstiftes dann poliert wird. Je nach der Farbengebung des Aufbaues selbst können auch tiefliegende Flächen der Versilberung am Sockel wiederum mit leicht gefärbtem dünnen Schellack überzogen werden, wodurch ebenfalls eigenartige und schöne Wirkungen hervorgerufen werden. Nicht minder effektvoll kann die gut abgepaßte dünne Überdeckung einzelner Stellen der Versilberung mit klarem, rosa oder weißen gehackten Gallert wirken, dieselbe darf jedoch erst kurz vor dem Anrichten vorgenommen werden, da der gehackte Gallert leicht übertrocknet und dann die gewünschte Wirkung verliert.

1571. Amerikanischer Hochzeits-Aufsatz.

Grande Pièce la noce americaine.

(Abbildung Tafel 30.)

DREI englische Fruchtkuchen von verschiedener Größe werden übereinander gesetzt, ein jeder mit einem Karmellgitter und einigen Karmellschnörkeln überdeckt und dann auf folgenden Sockel gestellt.

Auf einen vergoldeten Sockel, der nach den ersteren Angaben herzurichten ist, wird eine kleinere flache Trommel und auf diese eine Holzschale mit glatter Oberfläche gesetzt. Darauf ist wieder eine kleine Trommel mit einem größeren ovalen Brett und auf dieses nochmals eine flache Trommel zu setzen, die etwas größer als der größte der drei Kuchen sein muß. Alle diese Teile werden mittelst einer Holzsäule zusammen befestigt, die in den unteren Sockel einzuschrauben ist und bis zur Kuchenplatte reicht. An dem großen ovalen Brett werden vorn und von beiden Seiten muschelartige Schalen aus Steinpappe befestigt und eben solche kleinere sind dann noch etwas erhöht auf die Seitenschalen anzubringen. Nachdem der Aufbau mit ganz dünn ausgerollter weißer Tragantmasse bekleidet ist, wird dieser mit Bordüren, Figuren, Arabesken usw. von gleicher Masse aufgearbeitet. Auf den unteren Sockel sind mit Karmell überzogene Apfelsinen, auf welche je eine Kirsche gesteckt wird, abwechselnd mit grünen Orangenblättern zu legen, während der zweite Absatz eine Garnitur von rosa gefärbtem Felsenzucker erhält. Ein Kranz von ausgeschnittenem Fruchtkuchen schmückt die Schale, deren Mitte mit großen Kandisstücken eisähnlich aufgebaut wird. Zwischen den Figuren und den Schwänen sind trüffelartige Schokoladen-Biskuitkugeln zu legen. Nachdem die drei Kuchen aufgesetzt sind, wird der Rand der Platte mit

Wasserrosenblättern aus Marzipan garniert, auf welchen geschnittene Fruchtkuchenscheiben gelegt werden. Als Spitze des Aufsatzes, die auf die Kuchen zu setzen ist, wird auf einer besonderen Platte eine Gruppe, aus Wasserpferden und Schale bestehend, von Marzipan modelliert, die mit einem Kranz von Marzipanrosen und -blättern und springendem Wasser von Karmell zu garnieren ist.

1572. Amoretten-Sockel.

Socle aux amourettes.

(Abbildung Tafel 33.)

DAS Untergestell dieses Sockels besteht aus einer runden Platte, die von vier etagenförmig auslaufenden Füßen, die je auf einer Kugel ruhen, getragen wird. Auf der Platte ist eine zweite runde mit Schnörkelfüßen versehene Platte, in deren Mitte eine Holzsäule eingesetzt ist, angebracht. Die Holzsäule wieder nimmt eine dritte mit ausgeschweifter Kante versehenen Platte auf, welche zum Aufsetzen einer silbernen Schüssel mit irgend einem Paradestück, Baba, Tambour usw. dient. Das ganze Gestell wird zunächst mit dünn ausgerollter weißer Tragantmasse belegt, worauf der Zeichnung (Abteilung IV No. 671) entsprechend über den Füßen die Amoretten so angebracht werden, daß sie anscheinend die obere Platte mit dem Aufbau tragen. Die Amoretten können aus gegossenem Tragant, Konservezucker oder, wenn eine Versilberung gewünscht wird, aus Steinpappe hergestellt werden. Von einer zur anderen Amorette werden Bogen von starkem Draht gezogen, welche mit Blumenguirlanden aus Marzipan oder Tragantmasse zu benutzen sind. Wird ein farbiger Sockel vorgezogen, so können das Gestell rosa, die Amoretten weiß und die Blumenguirlanden nach der Natur bunt gehalten werden. Besonders schön gestaltet sich der Sockel, wenn er nur aus Holz oder Steinpappe zusammengesetzt und dann ganz versilbert wird.

1573. Baumkuchen-Aufsatz.

Gâteau de broche pour grande Pièce.

(Abbildung Tafel I.)

ZU diesem Aufsatz, welcher nur einseitig zu arbeiten ist, da er für ein an der Wand stehendes Büfett bestimmt wird, ist ein Holzgestell zu fertigen, zu dem ein großes ovales Brett mit einfachen Holzfüßen hergerichtet wird, auf das ein etwas kleineres Brett mit 12 Zentimeter hohen Stützen zu befestigen ist, während der Raum zwischen den beiden Platten durch eine dünne Holzplatte oder starken Span bedeckt wird. Auf die

so entstandene abgeschrägte Fläche werden Amoretten und Fantasieschnörkel aus Steinpappe modelliert und nachdem diese gut trocken geworden sind, wird der ganze Sockel mit Schlagmetall (S. 546) vergoldet. Auf dem Sockel ist ein kleineres rundes Brett mit 4 Stützen von 30 Zentimeter Höhe zu befestigen und der verbleibende Zwischenraum so mit weißer Pappe zu bedecken, daß die Vorderfläche nach unten hin von beiden Seiten breit ausläuft. Zwei aus Steinpappe gefertigte Füllhörner werden an dem oberen Brett mit der Spitze nach oben befestigt, während auf das Brett eine Trommel von 8 Zentimeter Höhe anzubringen ist, die wieder eine feste, oben mit einer kleinen abschraubbaren Holzplatte abschließende Holzsäule von der Höhe eines Baumkuchens trägt. Nachdem das ganze Gestell mit weißem Papier beklebt ist, werden die Füllhörner und der Aufbau mit dünn ausgerollter rosa gefärbter Tragantmasse bekleidet. Die Verzierung erfolgt am zweckmäßigsten von unten herauf, zu der zunächst die großen Fantasieschnörkel an den Mittelbau angearbeitet und die Füllhörner ausgeputzt werden. Auf die Trommel, die mit einer Guirlande von Marzipanrosen und -blättern und mit hochstehenden durchbrochenen Tragantblättern zu umlegen ist, wird ein möglichst zackenreicher Baumkuchen über die Säule gesetzt. Auf die Platte der letzteren, welche mit karmellierten grünen Marzipankugeln zu umlegen ist, wird ein Korb von Tragantmasse gesetzt, der mit einem kugelförmigen Gitter sowie mit Federn und Pompon aus Karmell aufgebaut und mit einer kleinen Rosenguirlande aus Zucker zu schmücken ist. Die Füllhörner werden auf den Spitzen mit Karmellfedern und Pompons besetzt, während der offene Rand derselben mit karmellierten roten Marzipankugeln garniert wird. Als Schlußkante des unteren Sockels ist eine starke Bordüre von rosa gefärbter Tragantmasse zu benutzen, während aus den Füllhörnern heraus ein Gefäll von karmellierten Früchten geordnet wird, die aus natürlichen und zum Teil aus deren Nachahmungen von Biskuit und Marzipan bestehen. Auf den Sockel zwischen diesen Füllhörnern werden noch zwei Platten mit Baisers und ein auf einer dekorierten Schale aufgebauter Weingallert gesetzt, der mit Ananasscheiben zu umlegen ist, während um den Fuß der Schale schwarze und weiße glasierte Biskuitkugeln geordnet werden.

1574. Baumkuchen-Sockel.

Gâteau de broche sur socle.

(Abbildung Tafel 34.)

AUF einer mit vier Füßen versehenen runden Holzplatte ist eine im Durchmesser etwas kleinere Platte auf 8 Zentimeter hohen Stützen zu befestigen und auf diese eine in der Mitte ihrer Höhe etwas aus-

gebauchte Trommel anzubringen. Die obere Fläche der Trommel wird darauf mit einer runden, nach 4 Seiten in abgestufte viereckige Vorsprünge auslaufenden Platte versehen, die ihrerseits wieder eine feste, oben mit einer kleinen Holzplatte abschließende Holzsäule von der Höhe eines Baumkuchens trägt. Nachdem der Raum zwischen der unteren und der 8 Zentimeter höheren kleineren Platte mit festem Karton belegt ist, wird das ganze Gestell mit weißem Papier beklebt oder mit dünn ausgerollter Tragantmasse bekleidet. Die Verzierung des Aufbaues erfolgt am zweckmäßigsten von unten, indem zunächst das untere auf vier Füßen ruhende Brett mit einer durchbrochenen Steinpappbordüre garniert wird, die nach ihrem Trocknen wieder zu versilbern ist. Die Zwischenfläche zum zweiten Brett ist dann mit einer gerippten Marzipanplatte zu belegen und an der oberen Kante mit karmellierten roten Marzipankugeln zu besetzen, während die Trommel bis zur Ausbauchung ebenfalls mit gerippter Marzipanplatte zu bekleiden, an der Ausbauchung selbst aber mit vier gleichmäßig verteilten, aus Nougatmasse (Abteilung VIII No. 1433) hergerichteten Schalen versehen wird, über welche hinaus der übrige Teil der Trommel mit Felsenzucker (Abteilung VIII No. 1403) besetzt wird. Nachdem ein möglichst zackenreicher Baumkuchen über die Säule auf das Brett der Trommel gesetzt ist, werden auf den vier Vorsprüngen des letzteren aus Krügen Wasser gießende Amoretten gestellt und zwischen diesen noch wasserspeiende Schwäne angebracht. Amoretten und Schwäne sind aus gegossenem Karmell herzustellen, während das Wasser aus gesponnenem Zucker nachzuahmen ist. Zum oberen Abschluß des Baumkuchens ist eine mit Fuß- und Mittelaufbau versehene Schale aus Nougatmasse anzubringen, die oben sowohl wie unten um den Fuß herum auf dem Baumkuchen selbst mit Marzipanblumen zu garnieren ist. Vom Mittelaufbau ausfließend wird dann ebenfalls Wasser mittelst gesponnenen Zuckers nachgebildet und als Abschluß schließlich ein Pompon aus gleichem Zucker auf ihm befestigt. Zur Besetzung der freien Fläche des Sockels selbst werden kleine glasierte und garnierte Kuchen abwechselnd mit Häufchen von grob gehacktem weißen und roten Weingallert benutzt.

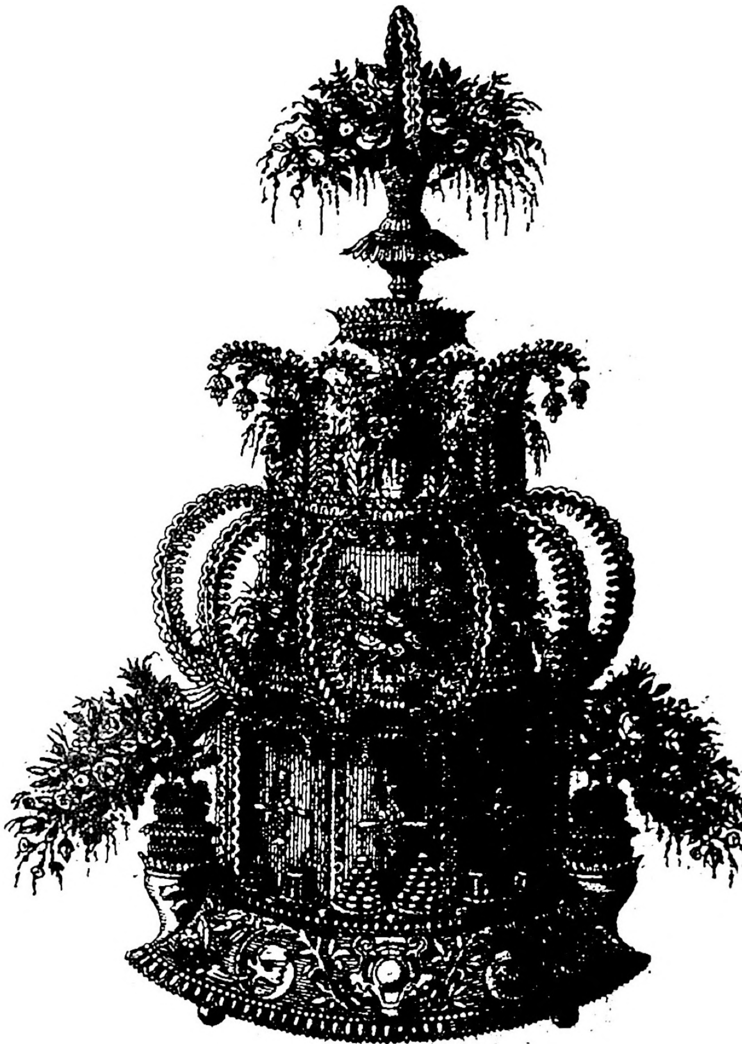
1575. Blumen-Aufsatz.

Grand socle aux fleurs.

(Mit Abbildung.)

DAS Untergestell besteht aus einer großen runden mit kugelartigen Füßen versehenen Platte, auf welche eine kleine ebenfalls runde Platte auf 12 Zentimeter hohen Stützen gesetzt wird, worauf der zwischen beiden vorhandene Raum mit geschweiftem Blech zu verkleiden ist.

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1575. Blumen-Aufsatz

HEINRICH KILLINGER,
Leipzig und Nordhausen.

An dem oberen Brett sind dann zwei sich gegenüberstehende kleine runde Platten anzubringen, die noch unten an die Sockelverkleidung anschließend konsolartige Blechausschweifungen erhalten. Die obere und untere Kante wird nun mit einer Borde, sowie die Blechverkleidung mit phantasieartigen Blattgewinden aus Steinpappe belegt, die nach dem Trocknen mit Schlagmetall zu versilbern sind. Zu dem Aufbau werden zwei ovale Holzplatten benutzt, die in der Längsachse um einige Zentimeter kleiner als das obere runde Brett des Sockels zu bemessen sind und an beiden Enden der Längsachse 10 Zentimeter tiefe Ausschnitte zur späteren Aufnahme von Füllhörnern erhalten. Beide Platten werden mit 35 Zentimeter hohen Stützen zusammengesetzt und mit festem Pappkarton wie eine Trommel bekleidet. In gleicher Weise wird eine zweite gleich hohe, aber im Durchmesser um 20 Zentimeter kleinere Trommel, die an den Seiten nicht ausgeschnitten wird, zusammengesetzt und dann auf der ersteren befestigt. Die oberen Platten beider Trommeln werden nun mittelst Bogen von 8 Millimeter Draht der Zeichnung entsprechend verbunden, worauf auf die oberste Platte eine weitere runde im Durchmesser wieder etwas kleiner als jene gehaltene Holzplatte angebracht wird, an deren Rand in der Richtung der unteren Bogen hochstehende und nach außen geschweifte Bogen aus starkem Draht befestigt werden. In der Mitte dieser letzten Platte ist eine feste Säule einzulassen, welche eine sechseckige, oben mit einer etwas kleineren angedrehten runden Erhöhung versehene Platte trägt. Der Unterbau ist zunächst mit dünn ausgerollter, jede Trommel mit rosa und alles andere mit weißer Tragantmasse zu belegen, worauf an Hand der Zeichnung die Borden, Kanten und Blätter aus weißer Tragantmasse angebracht werden. Hierauf sind die beiden aus Steinpappe herzustellenden Füllhörner auf aus Holz anzufertigenden vasenartigen Etagen, die auf den konsolartigen Vorsprüngen des Sockels anzubringen sind, derart zu befestigen, daß sie sich in die Ausschnitte der größeren Trommelplatte legen. Die Füllhörner sind mit dunkelrosa gefärbtem Tragant zu bekleiden und mit weißem Tragant zu garnieren, während ihr äußerer Rand mit roten karmellierten Marzipankugeln besetzt wird und aus ihnen heraushängend Früchte, Blumen und Blätter aus Marzipan, karmellierten Biskuit und Angelika angebracht werden. Gleichartige Ausschmückungen sind in Buketts mit Körbchen zwischen den oberen und unteren Bogen aus Tragant oder Karmell anzubringen, während an den Bogen nach außen Karmellfedern und in den Ecken karmellierte Weintrauben mit Gelatineblättern anzusetzen und die oberen Bogen noch mit kleinen glockenartigen Gehängen zu versehen sind. Beim Anrichten des Aufsatzes auf der Tafel erst werden die garnierten Trommeln auf den versilberten Sockel gestellt und die Füllhörner eingesetzt, worauf die

Platte mit den nach außen stehenden Bogen und der das Sechseck tragenden Säule angebracht und oben schließlich ein großer Korb, der von außen mit Tragant und von innen heraus mit großen Blumen aus Zucker und künstlichen Blättern garniert ist, aufgestellt wird. Der noch freie Raum auf dem unteren Sockel ist mit kleinen auf Glastellern angerichteten Gallerten und Sahnenbaisers zu besetzen, während die Zwischenräume noch mit Zucker überzogenen Früchten und karmelliertem Marzipan auszufüllen sind.

1576. Englischer Hochzeits-Kuchen I.

Gâteau de mariage anglais.

(Mit Abbildung.)

DIESER Kuchen ist besonders in England zu Hochzeitsfesten beliebt und in seiner eigenartigen Schönheit und Ausführung kaum anderweitig in gleicher Güte zu erhalten.

Wie aus der Zeichnung ersichtlich ist, wird zu demselben ein Plum- oder Wellington-Kakes verwendet, welcher allein einen Durchmesser von 70 Zentimeter und eine Höhe von 25 Zentimeter besitzt. In England bestehen Spezialfabriken, die in eigens dazu gebauten Öfen diese wie noch größere Kuchen herstellen. Zur Ausschmückung wird der Kuchen, nachdem er zuvor mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und stark in Marzipan eingehüllt ist, mit einem Aufsatz versehen, der auf folgende Weise herzustellen ist.

Eine aus dünnem Holz bestehende, über den Kuchen passende Trommel, die zuvor mit weißem Zuckertragant bekleidet worden ist, wird geschmackvoll mit Phantasieblättern aus Tragant garniert, die, durchbrochen und mit Tüll unterlegt, auf gebogenen Hölzern vorher getrocknet sein müssen. Zwischen die Blätter werden noch sternartige Tupfen gesetzt, während in die Mitte der Trommel eine erhöhte runde Platte angebracht wird, die ebenfalls zu garnieren und mit einem Kranz von weißen Wachsrosen und Blumen, abwechselnd mit silbernen und weißen Wachsblättern zu umlegen ist. Auf dieser kleineren mittleren Platte ist aus gegossenem Tragant ein Riesenschnörkel zu befestigen, der eine Blumenschale trägt, und an welchem sich eine einen Blumenkorb und eine Taube tragende Amorette lehnt, während auf dem Hauptboden desselben eine mit Blumen gefüllte Vase angebracht ist. Die obere große Schale des Schnörkels wird nun mit einem Riesen-Bukett von weißen Wachsrosen und Blumen abwechselnd mit Blättern und Ranken aus weißem Wachs- und Silberpapier gefüllt und ebenso auch der Korb der Amorette und die Vase garniert.

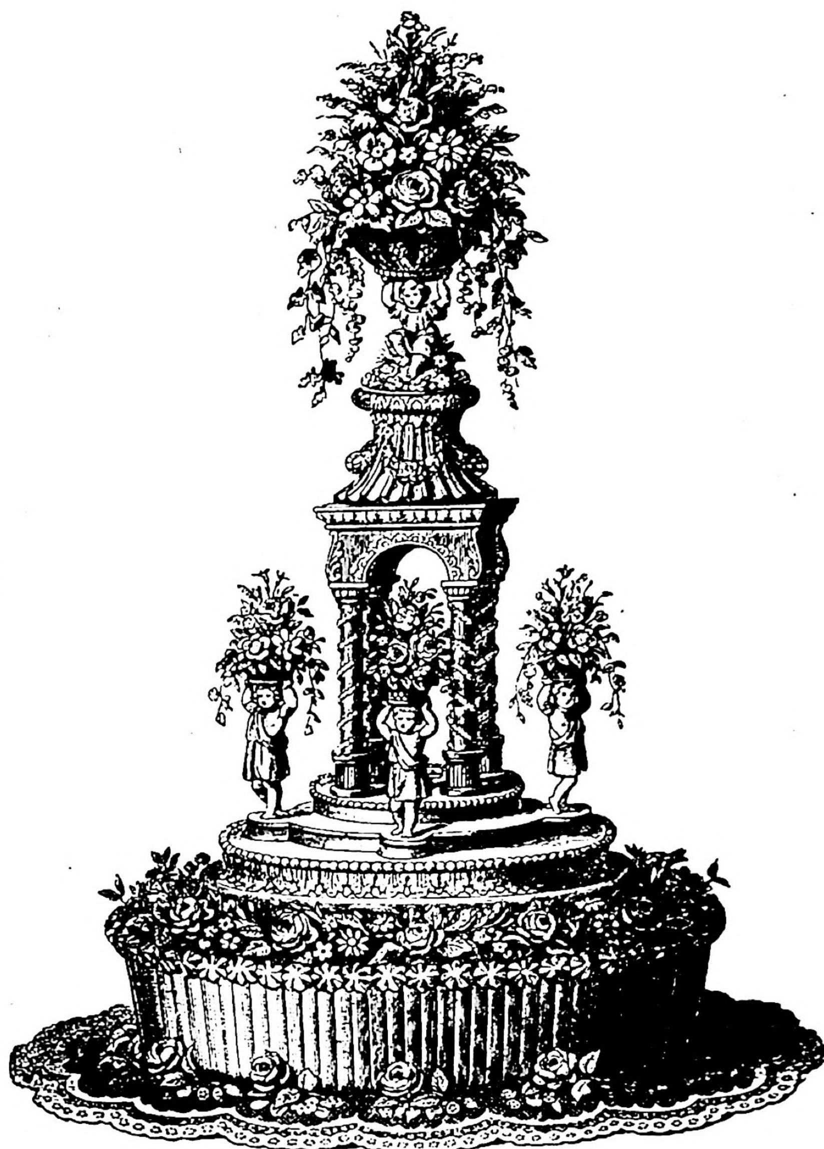
Der Riesenkuchen wird auf ein entsprechend rund geschnitztes Brett gesetzt, welches auf Füßen ruht, vollständig versilbert und mit einem großen

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1576. Englischer Hochzeitskuchen I.

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1577. Englischer Hochzeitskuchen II.

Papierrondeau belegt ist. Über den Kuchen wird dann die garnierte Trommel gesetzt, während um diese herum auf dem Papierrondeau noch Bukette von Wachsblumen und Silberblättern gelegt werden.

1577. Englischer Hochzeits-Kuchen II.

Gâteau de mariage anglais.

(Mit Abbildung.)

Zu diesem Kuchen ist ebenfalls eine Trommel von dünnem Holz herzustellen, die mit in Riefen gemustertem Tragant zu bekleiden und an der oberen Kante mit sternartigen Tupfen zu besetzen ist. Auf der Trommel wird ein dreietagiger Sockel befestigt, dessen dritte Etage mit vier Vorsprüngen versehen ist, und der wieder mit weißem Tragant bekleidet und mit Bordüren und Perlkanten von derselben Masse garniert wird. Auf diesem Sockel ist nun ein tempelartiger Aufbau mit einer sitzenden, eine Blumenschale tragenden Amorette aus gegossenem Tragant anzubringen, während auf den Vorsprüngen der dritten Etage des Sockels 4 Blumenkörbe tragende Amoretten aufzustellen sind. Die Körbe dieser letzteren sowie die obere Schale werden mit weißen Wachsblumen abwechselnd mit silbernen und weißen Wachsblättern und Ranken garniert, worauf der Sockel auf der Trommel mit einem Kranz von gleichen Blumen und Blättern umlegt wird. Der fertige Aufsatz wird ebenfalls über einen Riesen-Plum- oder Wellington-Kakes, der auf einen geschnitzten und versilberten, mit gepreßtem Papierrondeau belegten Brett gesetzt ist, gestellt, worauf um die Trommel herum auf das Papierrondeau selbst noch eine Anzahl Wachsrosen-Bukette mit Silberblättern gelegt werden.

1578. Frucht-Aufsatz.

Coupe de fruits sur grande socle.

(Mit Abbildung.)

Das Gestell dieses Aufsatzes wird aus einer aus Holz gedrehten Schale und Holzplatten in der Weise zusammengesetzt, daß zunächst drei ovale Holzplatten von verschiedener Größe so übereinander befestigt werden, daß die größte von ihnen, welche mit Füßen versehen ist, unten kommt, während auf sie die nächstgroße auf 10 Zentimeter hohen Stützen, und auf diese wieder die kleine Platte auf 5 Zentimeter hohen Stützen gesetzt wird. In die Mitte der letzteren ist eine Holzsäule einzulassen, auf welcher eine weitere runde Platte befestigt wird. Die vorhandenen Zwischenräume der einzelnen Etagen des Sockels werden mit weißem festen Karton verkleidet und darauf das ganze Gestell mit einer dünnen Tragantplatte überzogen.

Zwischen dem etagenförmigen Sockel und der oberen runden Platte werden nun drei aus Steinpappe hergerichtete Füllhörner in gleichen Abständen so angebracht, daß die runde Platte scheinbar von den spitz auslaufenden Enden dieser Füllhörner getragen wird. Hierauf wird das untere Brett mit einer Steinpappkante versehen, die nach dem Trocknen zu versilbern ist, während die übrigen Etagen des Sockels wie auch die obere runde Platte mit Perlkanten und freistehenden Bordüren aus Zuckertragant garniert werden. Nunmehr wird die dem Unterbau in der Größe angepaßte Schale mit dünn ausgerollter Tragantmasse bekleidet und der Zeichnung entsprechend mit anliegenden und freistehenden Bordüren aus Tragantmasse garniert, worauf in der Schale frische sowohl wie Zuckerfrüchte schlank und hoch aufgebaut werden, zu welchem Zwecke vorteilhaft in die Mitte der oben flach abzudeckenden Schale eine oben ein kleines Brettchen tragende Holzsäule gesteckt wird. Auf das Brettchen wird dann als Spitze eine Ananas aufrecht gestellt, während nach dieser auslaufend um die Säule herum beliebige Früchte garniert und am Rande der Schale Weintrauben mit Blättern nach unten herabhängend gelegt werden. Nachdem die so garnierte Schale auf den hergerichteten Sockel gestellt ist, werden die ebenfalls mit Tragantmasse zu verzierenden Füllhörner mit Blumen aus Marzipan und künstlichen Blättern gefüllt, während der untere Sockel noch mit dekorierten Genueserkuchen gelegt wird.

Falls die obere Schale mit den Früchten nur als Schaustück dienen soll, können die Früchte nach der in Abteilung VIII gegebenen Vorschrift aus Konservezucker der Natur nachgebildet werden. Die Weintrauben aber, welche nicht in Formen gegossen werden, sind aus Tragantmassekugeln, die an dünnen Fäden modelliert und mittelst dieser an Kirschenreisern befestigt werden, traubenartig zusammenzusetzen und, nachdem sie vollständig getrocknet sind, naturähnlich zu färben bezw. zu schminken und mit Damaralack zur Glanzerzeugung zu überziehen. Die Blätter wiederum können aus grünem Wachs oder, wie es in Frankreich gebräuchlich ist, aus Gelatine geformt werden. Die erstere ist jedoch der letzteren Art vorzuziehen, da bei jener eine natürlichere Nachahmung möglich ist.

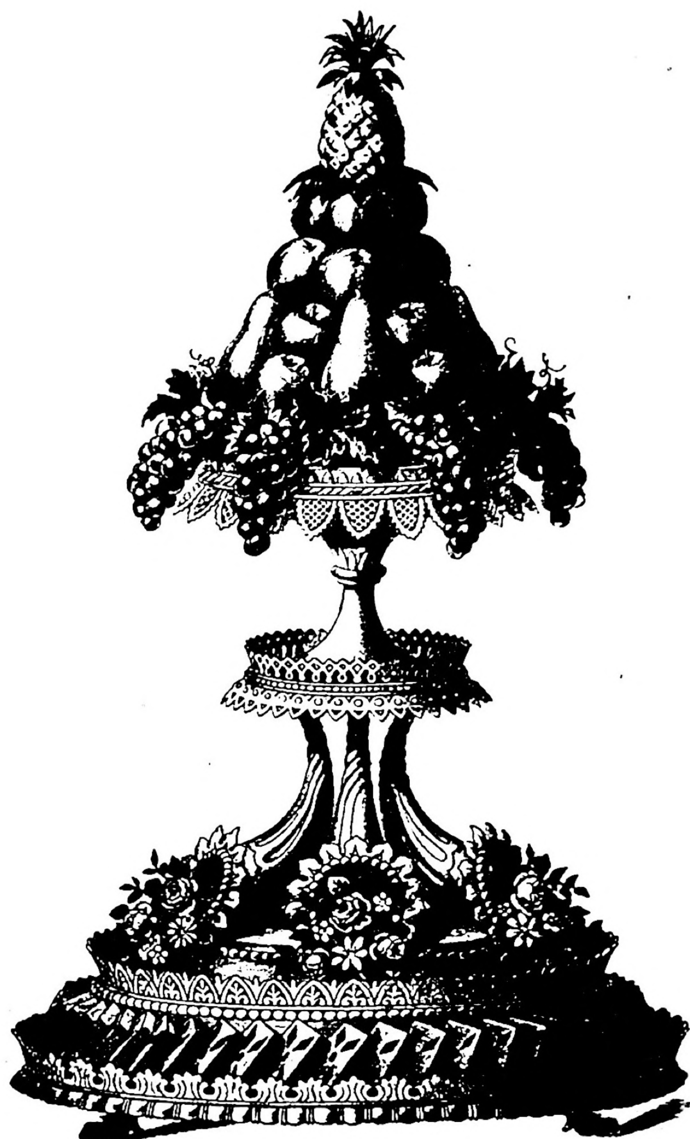
1579. Großer Pavillon.

Grand-Pavillon.

(Mit Abbildung.)

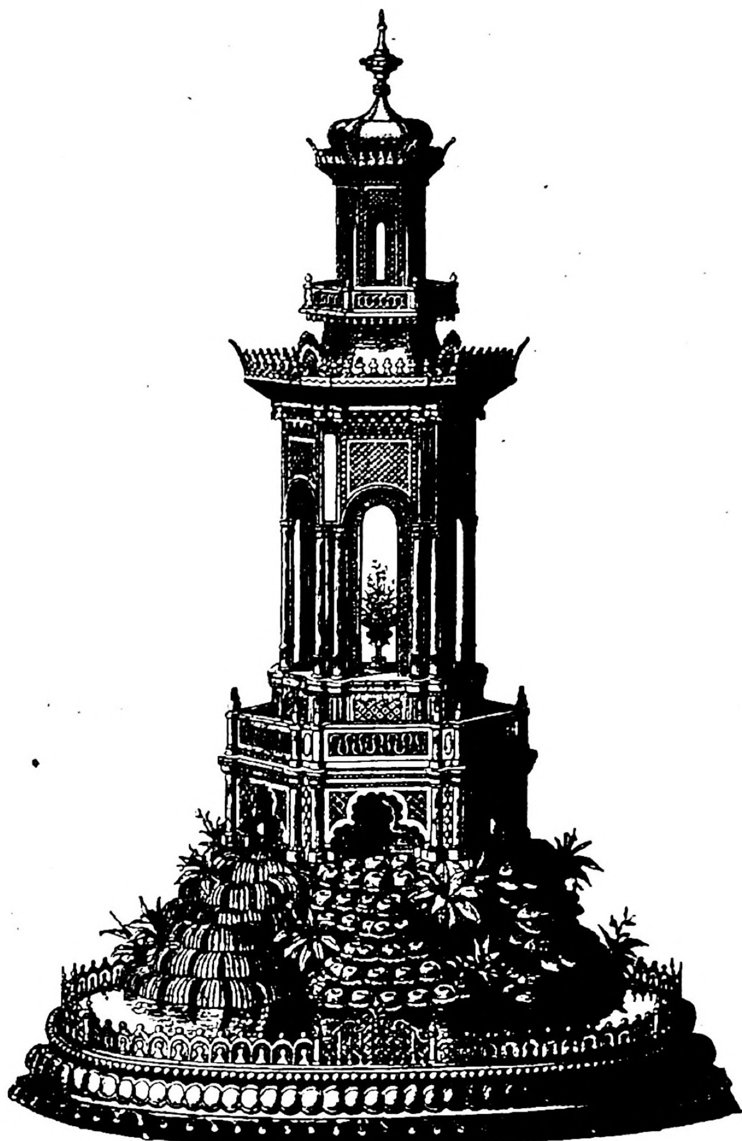
DER Körper der ersten wie auch der zweiten Etage dieses Aufbaues wird aus festem Karton in sechseckiger Form nach der Zeichnung zusammengesetzt und darauf mit fest angemachter Tragantmasse belegt. Die erste etwas größer als die zweite gehaltene Etage wird mit einem

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1578. Frucht-Aufsatz.

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1579. Großer Pavillon.

Säulengang versehen, während in der Mitte der zweiten Etage eine Vase mit einem Blumenbukett angebracht wird. Die von Holzstäbchen hergestellten Säulen werden mit Tragantmasse bekleidet und die geschlossenen Flächen nach der Fertigstellung des ganzen Gestells mit rosa gefärbter dünn ausgerollter Tragantmasse belegt, die wieder mit durchbrochenen Gittern aus weißer Tragantmasse verkleidet wird. Für die Bedachung der zweiten Etage und der Spitze ist dünn ausgerollte grüne Tragantmasse zu verwenden. Nachdem der Aufbau alsdann nach Maßgabe der Zeichnung mit durchbrochenen Kanten und Borden aus weißer Tragantmasse garniert ist, wird derselbe auf eine sechseckige Trommel gesetzt, die auf einem Sockel angebracht ist. Dieser besteht aus einem auf Füßen ruhenden und mit starker Randfläche versehenen ovalen Brett, das oben mit einer Spiegelscheibe belegt ist, auf welcher die etwa 15 Zentimeter hohe und der Größe der unteren Fläche des Aufbaues entsprechend geformte Trommel angebracht ist. Die etwas abgeschrägte Randfläche ist mit einer Steinpappbordüre zu belegen, welche oben mit einer stehenden und unten mit einer hängenden durchbrochenen Schlußbordüre abzuschließen und nach dem Trocknen zu versilbern ist. Zur Ausschmückung wird die frei gebliebene Fläche auf der Spiegelscheibe um den Aufsatz herum bis zur Höhe der darauf befindlichen Trommel mit Sahnenbaisers, Commercybiskuit, Mekkabrötchen, künstlichen Blumen und Blättern garniert.

1580. Korb-Aufbau für Eis und Kuchen.

Etagères de corbeilles.

(Mit Abbildung.)

VON zwei ungleich groß gehaltenen und korbähnlich geschnittenen Holzklötzen, die mit weißem Papier beklebt sind, wird der kleinere auf dem größeren befestigt und dieser auf einen im Durchmesser etwas größer gehaltenen 3 Zentimeter hohen und ebenfalls mit Papier beklebten Holzklotz gesetzt.. Dann werden die äußeren Seitenflächen der beiden Korbklötze korbartig mit dünn gerollter Tragantmasse bekleidet, der untere Rand der großen mit einer durchbrochenen freistehenden Kante und der des kleinen Korbklotzes mit einer Perlkante belegt, während als Abschluß nach unten beide mit Felsenzucker (No. 1403) garniert werden. Die beiden oberen Schlußkanten können mit einem Kranz von Marzipanblumen und Blättern geschmückt werden, an deren Stelle aber auch Blumen von Zucker, Karmell oder Tragant und Blätter von Gelatine treten können. Der ganze Aufbau wie auch die Körbe einzeln eignen sich vorzüglich zum Anrichten von Eisfrüchten oder kleinen Schüsselkuchen. Die einzelnen Körbe werden dann auf glatte oder mit Servietten belegte Schüsseln gesetzt.

1581. Schwan-Aufsatz.

Pièce montée au cygne.

(Mit Abbildung.)

DER Aufsatz ist für ein an der Wand aufgestelltes Büfett bestimmt und daher nur für die Vorderansicht zu arbeiten.

Zu dem aus Holz zu fertigenden Gestell wird ein großes ovales Brett mit Schnörkelfüßen hergerichtet, auf dem ein etwas kleineres Brett auf 15 Zentimeter hohen Stützen befestigt wird, während der Zwischenraum zwischen den beiden Platten durch eine dünne Holzplatte verdeckt wird, die oben und unten mit Bordüren aus Steinpappe (Abteilung XII) zu verzieren ist. Die Fläche zwischen diesen Bordüren ist in 5 Felder zu teilen, die unter sich durch einen Blätterschmuck zu trennen und mit Phantasieblättern auszulegen sind, außerdem aber mit einer Perlschnur rechteckig abgegrenzt werden. An der oberen Kante des Sockels werden nun über dem hochstehenden Blätterschmuck Muscheln schirmförmig befestigt, worauf der ganze Sockel mit Schlagmetall zu versilbern ist. Auf diesem Sockel ist dann ein kleineres etwa 15 Zentimeter Rand lassendes ovales Brett auf 20 Zentimeter hohen Stützen zu befestigen, das an der Kante ebenfalls mit kleinen schirmartigen zu versilbernden Muscheln in der Richtung der unteren besetzt wird. Der zwischen dem Sockel und dem Brett verbleibende Raum wird mit einem nach Abteilung VIII No. 1442 hergerichteten, eng gegossenen Karmellgitter überdeckt, worauf zur Füllung der Seiten künstliche Schilfblätter und Blumen verwendet werden. Auf einem der oberen Platte gleich großen Brett wird nun auf 18 Zentimeter hohen Stützen ein kleineres befestigt, welches das Drahtgestell eines Schwanes aufnimmt. Dieses ist mit Papier vollständig zu bekleben und auf demselben dann aus Tragant der Schwan auszuarbeiten. Doch auch von ungeleimter Watte kann der Schwan hergestellt werden, indem die Federn durch Aufdrücken eines heißen Messers auf die Watte der Natur leicht nachgebildet werden können. Der Schnabel des Schwanes ist von Tragant unter Beihilfe von Farbe zu formen, während die Augen durch große schwarze Perlen darzustellen sind. Das Gestell unterhalb des Schwanes ist nun eisähnlich zu bekleiden, indem gewöhnliche, kantig zu schneidende, mit weißer Eiweißglasur überzogene und darauf abgeglänzte Biskuite aufgestellt werden, die hinterher mit etwas wasserscheinigem Grünblau teilweise anzuschminken sind. An Stelle des Biskuits können auch kantig geschnittene Kohlrüben in geschmolzenes Paraffin getaucht werden, dieselben müssen unmittelbar darauf aber in kaltes Wasser gehalten werden, wodurch sich die Paraffinhülle leicht löst und von den Rüben abgestreift werden kann. Diese Hüllen werden mittelst

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No 1581. Schwan-Aufsatz.

HEINRICH KILLINGER, Leipzig und Nordhausen.

eines heißen Messers eventuell unter Benutzung flüssigen Paraffins auf dem Sockel befestigt. Die untere Kante des Eissockels wird darauf zwischen den oberen Muscheln gruppenweise mit Wasserrosen aus Zucker und mit künstlichen Blättern garniert. Beim Aufstellen des Aufsatzes auf dem Büfett muß der Eissockel mit dem Schwan auf den zuvor fertigen Sockel gesetzt werden, worauf erst die Muscheln mit gesponnenem Zucker (Abteilung VIII No. 1405) wasserartig zu garnieren sind und der noch freie Raum auf dem unteren Sockel dann mit kleinen Platten von Backwerken, Gallerten und Konfitüren zu belegen ist.

1582. Großer Sockel mit Karmell-Aufsatz.

Grande sultane sur socle.

(Mit Abbildung.)

IN der Mitte einer runden mit breiter geschnitzter Kante und Füßen versehenen Holzplatte ist eine nach Zeichnung auszuführende vasenartige Holzsäule zu befestigen, die oben mit einem schalenartigen runden Brett abschließt. Das Ganze ist darauf mit dünn ausgerolltem rosa gefärbten Tragant zu bekleiden und mit aus gleicher Masse hergestellten anliegenden bezw. freistehenden Bordüren zu garnieren, während das untere Sockelbrett auf der geschnitzten Kante mit einer hochstehenden Bordüre aus Steinpappe zu besetzen ist, die wiederum versilbert wird. An der starken Ausbauchung der Säule sind darauf 8 aus Nougatmasse (Abteilung VIII No. 1433) gefertigte Füllhörner zu befestigen, die auf ihren spitz auslaufenden Enden mit Pompons aus gesponnenem Zucker und um den Rand mit roten karmellierten Marzipankugeln zu besetzen sind, während aus ihnen heraushängend karmellierte Marzipan- und Fruchtstücke mit künstlichen Blättern und Ranken garniert werden und über ihnen an dem kleinen Absatz der Säule ein Kranz von grünen karmellierten Marzipankugeln angebracht wird. Alsdann werden zwei kleine runde Bretter von 18 Zentimeter Durchmesser durch eine 30 Zentimeter hohe Säule verbunden und außen wieder mittelst Kartons wie eine Trommel bekleidet, die dann mit dünn ausgerolltem dunkelrosa gefärbten Tragant zu bekleiden ist. Oben und unten auf diese Trommel ist je eine dünne im Durchmesser 20 Zentimeter große Holzscheibe aufzusetzen und die Trommel so aufrecht stehend auf eine 5 Zentimeter hohe und 25 Zentimeter im Durchmesser groß gehaltene Trommel anzubringen, worauf ein gegossenes Karmellgitter (Abteilung VIII) noch im warmen biegsamen Zustande um die obere Trommel an den überstehenden runden Brettchen befestigt wird, so daß es eine durchbrochene Hülle dieser unten rosa bekleideten Trommel bildet. Unten um dieses Gitter herum auf dem vorspringenden Rand der

unteren Trommel sind große rote karmellierte Marzipankugeln mittelst Karmellzuckers zu befestigen, während oben als Abschlußkante der Trommel eine aus Karmellbogen zusammengesetzte Bordüre anzubringen ist, oben auf der Trommel aber als Abschluß gegossene Karmellschnörkel aufgesetzt werden, die mit Pompons aus gesponnenem Zucker zu garnieren sind. Der vorspringende Rand des schalenartigen Brettes am Fuße der Karmelltrommel ist mit einem vollen, etwas übertretenden Kranz von großen Zuckerblumen mit künstlichen Blättern und Ranken zu garnieren, der noch freie Raum auf dem Sockelbrett selbst aber mit kleinem Gebäck und Konfitüren zu belegen.

1583. Sockel zum Nougat-Karren.

Socle pour Chariot.

(Abbildung Tafel 50.)

AUF einem großen mit Füßen versehenen ovalen Brett werden als Sockel nach Zeichnung Abteilung VIII zwei ovale flache Trommeln übereinander befestigt, von denen die untere kleiner als das Brett und die obere wieder kleiner als die untere zu halten ist. Das Ganze wird mit Marzipan, Tragant oder Steinpappe belegt und mit zierlichen Kanten und Borden garniert, worauf als Aufsatz eine nach Abteilung VIII No. 1460 hergestellte Fruchtkarre benutzt wird. Der Sockel selbst wird dann noch oben mit Baisers belegt, deren untere Schale größer als die obere ist, und welche mit fester Erdbeersahne gefüllt und je mit einer Glaskirsche besetzt werden, während unten der Sockel mit kleinen Pfirsichtörtchen oder sonst beliebig geschmücktem Gebäck garniert wird.

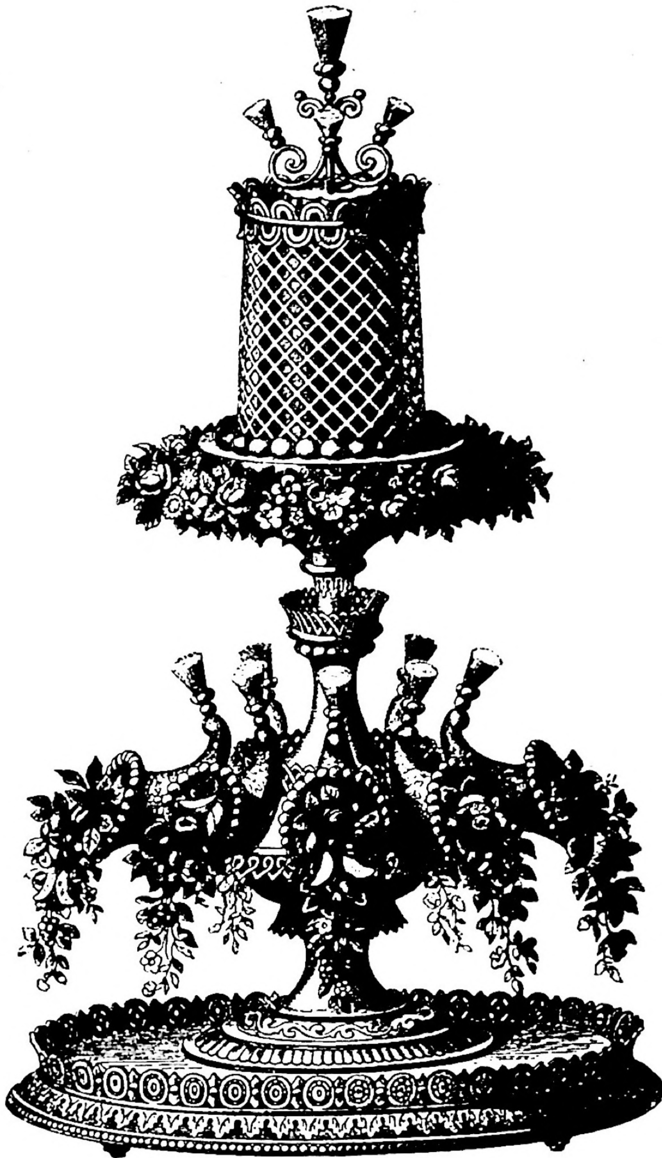
1584. Großer Sockel mit Tragant-Trommel.

Grande sultane sur socle.

(Mit Abbildung.)

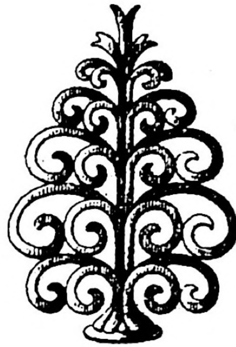
DAS Untergestell ist wieder aus Holz nach Maßgabe der Zeichnung etagenförmig zusammenzustellen und mit Füßen zu versehen, während in der Mitte desselben eine vasenartige Schale aus Holz befestigt wird. Dieser Holzbau ist bis auf dem unteren zu versilbernden Absatz mit dünn ausgerolltem Tragant zu bekleiden, dann mit anliegenden und freistehenden Bordüren aus gleicher Masse zu belegen und an der oberen Schalenkante mit einer starken Perlschnur aus karmellierten Marzipankugeln abzuschließen. Zu beiden Seiten des Sockels werden zwei aus Nougatmasse (Abteilung VIII No. 1433) hergestellte Füllhörner befestigt, die mit weißem Marzipan zu garnieren und mit herausfallenden karmellierten Weintrauben

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1582. Großer Sockel mit Karmell-Aufsatz.

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.


Karmellfeder

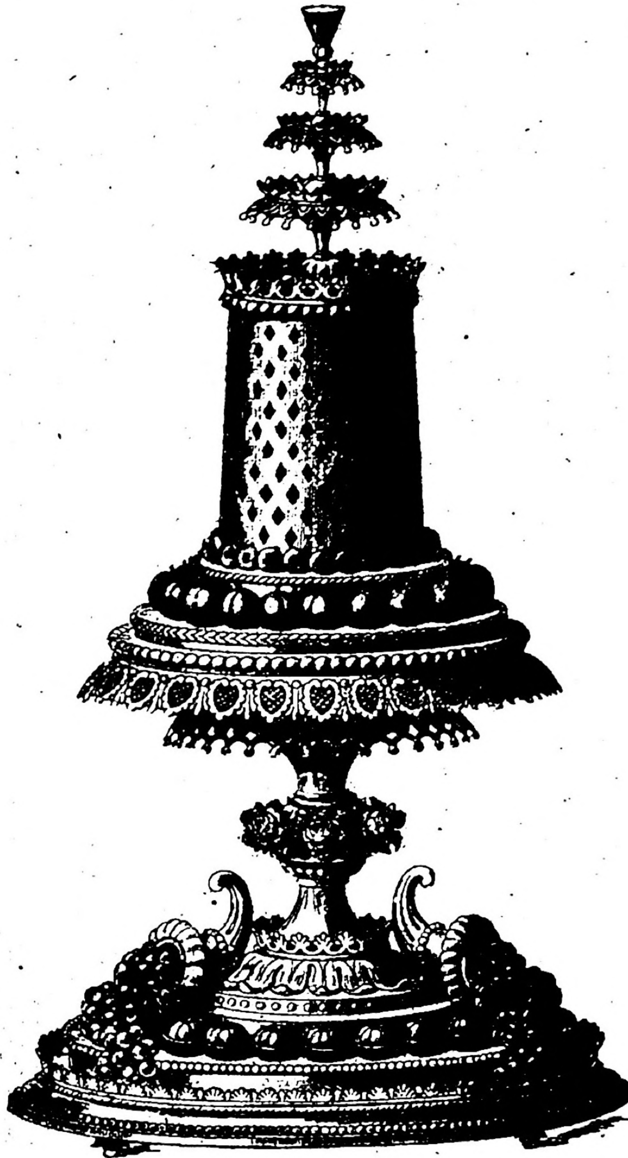

Säule zum Holzklotz, eine Holzsäule, die auf den Klotz geschraubt wird.


Klotz mit untenstehender Bordüre


Original-Bordüre.

No. 1585. Kleiner Speisen-Sockel.

Aufsätze, Eis- und Speise-Sockel.



No. 1584. Großer Sockel mit Traganttrommel.

zu füllen sind. An der Ausbauchung des Schalenfußes werden Zuckerrosen mit künstlichen Blättern angebracht und zwischen die Füllhörner kleine mit Gallert gefüllte Mandarinen gelegt. Darauf wird eine runde Holzplatte von 20 Zentimeter Durchmesser mit einer solchen von 22 Zentimeter Durchmesser durch eine 30 Zentimeter hohe Stütze verbunden und über beide ein Tragantgitter befestigt, das über einer entsprechend geformten Blechtrommel vorher zu trocknen ist. Diese Trommel wird mit der kleinen Platte nach oben auf eine zweite garnierte Trommel von 4 Zentimeter Höhe und 28 Zentimeter Durchmesser gestellt, die ihrerseits wieder auf einer runden mit Tragant verzierten Holzplatte von 36 Zentimeter Durchmesser ruht. Auf den vorspringenden Rand der letzteren sind karmellierte Aprikosen, darüber aber auf den Rand der unteren niedrigen Trommel kleine runde karmellierte, mit roten Punkten versehene Marzipanrosetten zu legen. Die obere Kante der hohen Trommel ist mit einer durchbrochenen freistehenden Bordüre zu garnieren, die mit einer starken Perlschnur nach unten hin abgeschlossen wird. Als Spitze des Aufbaues ist eine aus dünnem Holz gefertigte und mit Tragant garnierte Etagere mit 3 Absätzen anzubringen, die oben mit einem Pompon aus gesponnenem Zucker ausläuft.

1585. Kleiner Speisen-Sockel.

Petit socle de pastillage.

(Mit Abbildung.)

EIN 2 Zentimeter hoher mit Papier beklebter und der Speise entsprechend großer Holzklotz wird mit einer Tragantbordüre, die in einer Schwefelform auszudrücken ist, nach nebenstehender Zeichnung am Umfange belegt, wobei die Spitzen etwas nach außen zu biegen sind. Nach dem Trocknen der Bordüre kann auf den Sockel eine beliebige Speise mit zylindrischem Hohlraum gestürzt werden, in welch letzterem dann die ebenfalls mit Papier beklebte Holzsäule, die noch mit einer Karmellfeder geschmückt werden kann, gesteckt und in die Platte eingeschraubt wird. Die Bordüre um den Holzklotz kann in gleicher Weise auch von einer nach No. 1437 gefertigten Tragantmasse hergestellt werden, wobei gleichzeitig bunte Einlagen vorgesehen werden können.

1586. Trommel-Aufsatz.

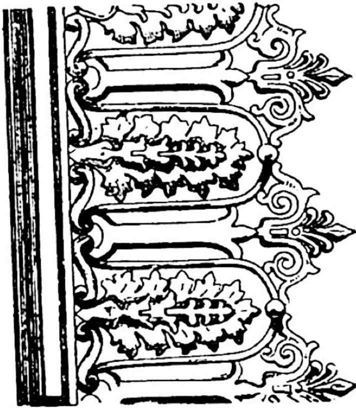
Grande pièce de tambour.

(Abbildung Tafel 15.)

IN gleicher Weise wie zum Aufsatz der Tafel I wird auch hier ein vergoldeter Sockel hergerichtet, auf dem 4 Stützen von 60 Zentimeter Höhe zu befestigen sind, die mit einem runden Brett abgedeckt werden. Rechts

Geformte Bordüren.

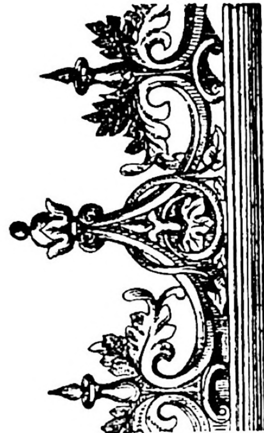
A.



No. 1.



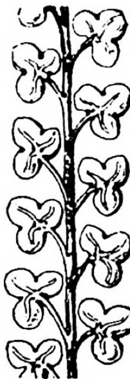
No. 2.



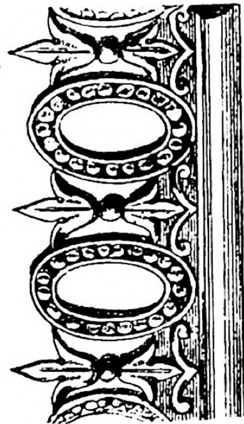
No. 3.



No. 4.



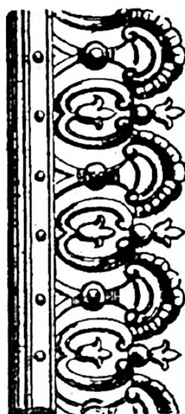
No. 5.



No. 6.

Geformte Bordüren.

B.


No. 7.


No. 8.


No. 9.


No. 10.


No. 11.


No. 12.


No. 13.


No. 14.

und links sind an je 2 Stützen in einer Höhe von 45 Zentimeter 2 runde Bretter anzubringen, die durch Stützen gehalten werden. Auf das Mittelbrett wird eine vasenartig aus Holz gefertigte, mit Tragantmasse bekleidete und garnierte Schale gesetzt, während die Seitenbretter korbartig herzurichten sind. Nachdem der Raum zwischen dem Sockel und den oberen Brettern mit weißer Pappe bedeckt ist, werden der Mittelbau mit Mandelnougat zu einer Grotte, im Hintergrunde mit einem Karmellgitter, sowie die beiden Seitenteile zu Klippen aus Felsenzucker ausgebaut. Auf den korbartigen Seitenplatten werden wasserspeiende Amoretten aus Karmell gesetzt und mit grünem Schilf aus Angelika umgeben, während der Raum zwischen diesen Teilen bogenartig über die Grotte mit einer Guirlande von Marzipanrosen und -blättern auszufüllen ist. Auf die große Schale wird eine mit einer rosa gefärbten Tragantmasse belegte und mit einem Karmellgitter umgebene Trommel gesetzt, die unten mit kleinen Karmellschnörkeln und oben mit einer Krone von Nougatspitzen und karmellierten roten Marzipankugeln abzuschließen ist. Ein vasenartiger, mit roten Karmellkugeln garnierter Croquembouche von ganzen Mandeln, der mit einem spitz auslaufenden Aufbau von karmellierten Fruchtschnitten und als Spitze mit einem Pompon gekrönt ist, bildet den Abschluß des Aufsatzes. Auf den Sockel, zum Teil in die Grotte hinein, wird eine auf einer dekorierten Schale angerichtete Sahnenspeise gesetzt, die mit kleinen Kuchen zu umlegen ist, während um den Fuß der Schale kleine Nougattöpfe mit Sahne gefüllt gesetzt werden. Als Verbindungskante zwischen dem Sockel und dem Aufbau sind kleine braune und grüne glasierte Biskuitkugeln zu legen, an denen sich nach beiden Seiten hin eine Schlußkante von roter Marzipanmasse anreiht.

1587. Roheis-Sockel.

EIN großer Eisblock, der die entsprechende Größe des zu formenden Sockels hat, wird auf einer heißen Maschinenplatte in seiner Hauptform abgeschmolzen und dann mittelst glühenden Eisens fassoniert. Zur Erleichterung gibt es jetzt Sockelformen in verschiedenen Gestalten. In diesen wird ein beliebig gefärbtes Wasser gefüllt, das wie jedes andere Gefrorne in Eis und Salz einzusetzen ist. Ist das Wasser fest gefroren, wird der so entstandene Sockel aus der Form gestürzt und zum Anrichten von Speiseeis oder sonstigen kalten Sachen verwendet.

1588. Geformte Bordüren.

(Tafel A und B No. 1—14.)

DIE Abbildungen auf den Tafeln A und B sind Zeichnungen für Kanten, die aus Marzipan, Tragant und anderen ähnlichen Massen hergestellt werden. Die Formen bestehen aus Schwefel, Steingips oder Holz und sind vor dem Gebrauch leicht mit Öl zu fetten. Hierin wird die gewünschte Masse gut eingedrückt und mittelst eines scharfen Messers glatt abgeschnitten, worauf die Bordüre behutsam aus der Form zu heben ist und weitere Verwendung findet. Auch zu Tortenverzierungen können diese Art Bordüren, aus Marzipan hergestellt, verwendet werden. Hierzu sind die breiteren Muster als Randgarnitur mit den Spitzen nach innen laufend zu setzen und ist der stärkere Außenrand noch mittelst eines Kneifeisens gleichmäßig und eng zu kneifen:





XI. ABTEILUNG.

Verschiedenes für die Krankenstube.

DIE im allgemeinen als Krankenkost leicht gehaltenen Rezepte unterliegen dennoch im Hinblick auf die Art der jeweiligen Krankheit der Genehmigung des Arztes.

1589. Apfel-Gallert.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm weißes Apfelpüree ist mit 1/4 Liter Läuterzucker, 1/2 Flasche leichtem Moselwein und 6 Blatt gelöster Gelatine zusammenzusetzen und dann in kleinen Töpfchen zum Erstarren zu bringen.

1590. Apfelsinen-Gallert.

EIN viertel Liter Apfelsinen-Läuterzucker wird mit 1/2 Flasche leichtem Moselwein, dem Saft von 4 Apfelsinen und 6 Blatt gelöster Gelatine durch ein feines Sieb gegossen, worauf die Masse in kleinen Gläsern auf Eis zum Erstarren zu bringen ist.

1591. Champagner-Gallert.

EIN viertel Liter Läuterzucker wird mit 1/2 Flasche leichtem Moselwein, 1/4 Flasche Champagner und 6 Blatt geklärter Gelatine zusammengesetzt, worauf die Mischung ebenfalls in kleinen Gläsern auf Eis zum Erstarren zu bringen ist.

1592. Schokoladen-Gallert.

HUNDERT Gramm von Gewürz freie Schokolade werden in 1/2 Liter Milch auf Feuer klar gearbeitet und mit 5 Blatt geweichter und gelöster Gelatine durch ein feines Sieb gegossen, worauf die Masse ebenfalls in kleinen Tassen oder Töpfen auf Eis zum Erstarren zu bringen ist.

1593. Zitronen-Gallert.

SECHS Blatt gelöste und geklärte Gelatine werden mit dem geklärten Saft von 4 Zitronen, 125 Gramm in 1/2 Liter Wasser gelöstem Zucker und einigen Tropfen guten Kognaks zusammengesetzt, dann durch ein Leinentuch gegossen und in kleinen Gläsern zum Erstarren gebracht.

1594. Eier-Gallert.

FÜNFZIG Gramm in 1/2 Liter Milch verkochter Zucker werden mit dem in etwas Sahne klar geschlagenen Gelben von 5 Eiern auf Feuer abgezogen und, nachdem 5 Blatt erweichte Gelatine in ihnen noch aufgelöst sind, durch ein feines Sieb gegossen. Diese Masse wird in kleine Töpfchen oder Tassen auf Eis zum Erstarren gebracht und kann ihr je nach der Krankheit Frucht, Vanille oder sonst ein beliebiger Geschmack gegeben werden.

1595. Eierwein-Gallert.

EINE halbe Flasche Moselwein wird mit dem Gelben von 3 Eiern und 50 Gramm Zucker auf Feuer abgezogen, worauf in der Mischung 4 Blatt geweichte Gelatine aufgelöst werden, das Ganze durch ein feines Sieb gegossen und dann in kleinen Tassen zum Erstarren gebracht wird.

1596. Gallert von Himbeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm frische Beeren werden mit 125 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser aufgekocht und durch ein Leinentuch gegossen. In diesem abgelaufenen Saft werden 6 Blatt geweichte Gelatine gelöst, worauf das Ganze durch ein feines Sieb zu gießen und in Gläsern zum Erstarren zu bringen ist.

1597. Mohrrüben-Gallert.

EINIGE gesäuberte Mohrrüben werden gerieben und durch ein Leinentuch gedrückt, worauf 1/4 Liter des erhaltenen Saftes mit 125 Gramm in 1/4 Liter Wasser gelöstem Zucker, dem Saft von 2 Zitronen und 4 Blatt gelöster Gelatine zusammengesetzt wird. Die nochmals durch ein Leinentuch zu gießende Masse ist in kleinen Gläsern zum Erstarren zu bringen.

1598. Spinat-Gallert.

SPINATBLÄTTER werden in viel Wasser weich gekocht, dann trocken abgegossen und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Von dem so erhaltenen Püree werden 125 Gramm mit 100 Gramm Zucker, etwas Vanille und 5 Blatt gelöster Gelatine zusammengesetzt und, nachdem das Ganze durch ein Sieb gestrichen und ziemlich abgekühlt ist, noch mit 1/8 Liter festgeschlagener Sahne klar gezogen. Auch diese Masse ist in kleinen Tassen zum Erstarren zu bringen.

1599. Reis-Gallert.

FÜNFZIG Gramm Reis werden in 1/2 Liter Milch recht weich gekocht und unter Zusatz von 50 Gramm Zucker mit 2 Blatt gelöster Gelatine zusammengesetzt. Sobald diese Masse ziemlich erkaltet ist, wird noch 1/4 Liter festgeschlagene Sahne unter dieselbe klar gezogen und sie dann in kleinen Formen zum Erstarren gebracht. Zu dieser Speise kann ein beliebiger Fruchtsaft gereicht werden.

1600. Schokoladen-Brei.

IN 3/4 Liter Milch und 1/4 Liter Sahne sind 100 Gramm Vanillen-Schokolade und 50 Gramm Weizenmehl klar zu kochen, worauf der Masse 20 Gramm Zucker beizugeben sind und dieselbe durch ein Haarsieb zu drücken ist. Auch dieser Brei wird warm unter Zugabe von kalter Milch oder Sahne gereicht.

1601. Gries-Brei.

IN 1/2 Liter Milch und 1/4 Liter Sahne werden auf Feuer 75 Gramm Mittel-Gries vollständig weich gekocht und dann mit 30 Gramm Zucker gesüßt. Dieser Brei wird warm unter Beigabe von Himbeersaft gereicht. In gleicher Weise kann auch statt des Grieses **Weizenmehl, Tapioka, Mondamin, Zeanin, Maizena** oder **Reismehl** Verwendung finden.

1602. Reisbrei in Rotwein.

FÜNFZIG Gramm Reis werden mit $^{8}/_{10}$ Liter Wasser halb und nach weiterem Zusatz $^{1}/_{2}$ Flasche Rotwein ganz weich gekocht, worauf das Ganze unter Beigabe von 30 Gramm Zucker durch ein Sieb gestrichen wird.

1603. Eiersahne.

DAS Gelbe von 3 Eiern wird mit 20 Gramm Zucker klar gearbeitet, unter Zusatz von $^{1}/_{2}$ Liter Sahne auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen und so noch warm dem Kranken in Tassen gereicht.

1604. Kalte Eiersahne.

BEI Verwendung gleicher Zutaten wie in No. 1603 wird die Masse nicht schaumig geschlagen, sondern auf Feuer abgezogen und durch ein Sieb gegossen, worauf dieselbe kalt in Tassen gereicht wird.

1605. Apfelsinen- oder Zitronen-Eierschaum.

IN einem Kessel werden 100 Gramm Zucker mit dem Gelben von 6 Eiern klar gearbeitet und nach Zusatz von einem Weinglas voll leichten Moselweins und der auf Zucker abgeriebenen gelben Schale einer Apfelsine oder Zitrone auf gelindem Feuer schaumig und gar geschlagen. Nachdem unter die kochende Masse dann noch das zu festem Schnee geschlagene Weiße von 2 Eiern klar gezogen ist, wird das Ganze in kleinen Gläsern zum Erkalten gestellt.

1606. Warmer Eierschaum.

DAS Gelbe von 3 Eiern wird mit 20 Gramm Zucker, $^{1}/_{10}$ Liter Wasser sowie dem Saft einer Zitrone in einem kochenden Wasserbade schaumig und gar geschlagen und dann warm in kleinen Tassen gereicht.

1607. Eierwein.

DER Eierwein wird in gleicher Weise wie die Eiersahne unter No. 1603 hergestellt, nur daß statt der Sahne ein leichter Wein zu verwenden ist.

1608. Eiweiß für Kranke.

DAS zu festem Schnee geschlagene Weiße von 3 Eiern wird mit 2 Eßlöffeln voll Sahne und 15 Gramm Staubzucker unter Zusatz von etwas Kognak mittelst einer Schneerute klar gearbeitet und so dem Kranken zum Genuß gereicht. Wenn das Eiweiß als Arznei gegeben werden muß, kann dasselbe zur Hebung des Geschmackes mit etwas Zucker klar geschlagen werden.

1609. Frucht-Grütze.

ZUR Herstellung können alle Fruchtarten verwendet werden, indem 250 Gramm eines entsprechenden Pürees derselben mit 150 Gramm Zucker, 1/4 Flasche Moselwein oder Wasser und 4 Blatt gelöster Gelatine zusammengesetzt werden. Zu der in kleinen Töpfen zum Erstarren zu bringenden Grütze ist kalte Milch oder Sahne besonders zu reichen.

1610. Gesundheits-Auflauf.

DREISSIG Gramm Zucker werden unter allmählichem Zusatz des Gelben von 4 Eiern schaumig gerührt und nach Beigabe einiger Tropfen Zitronensaft und Kognak mit dem zu festem Schnee geschlagenen Weißen von 4 Eiern und einer Messerspitze voll Kartoffelmehl klar gezogen. Die Masse ist in kleinen Tassen in einem Wasserbade etwa 10 Minuten lang im Ofen zu backen.

1611. Apfel-Getränk.

IN 1 Liter Wasser werden 4 geschälte und klein geschnittene Äpfel mit einigen Sultaninen und 60 Gramm Zucker gekocht, worauf das Wasser unter Zusatz des Saftes von 2 Zitronen durch ein Leinentuch gegossen und dann kalt gestellt wird.

1612. Kakao-Getränk.

FÜNFZIG Gramm entölter Kakao werden in 1 Liter Wasser klar gekocht, darauf mit 50 Gramm Zucker gesüßt und kalt gestellt.

1613. Getränk bei Fieber.

FÜNFZIG Gramm gelbbraun geröstetes Schwarzbrot werden mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen, worauf das durch ein Leinentuch abzugießende Wasser unter Zusatz des Saftes von 2 Zitronen kalt gestellt wird.

1614. Gersten-Getränk.

FÜNFZIG Gramm geschälte und in kaltem Wasser gewaschene Gerste werden mit 1 Liter Wasser etwa 10 Minuten lang gekocht, worauf letzteres durch ein Leinentuch zu gießen und nach Zusatz von 50 Gramm Zucker sowie dem Saft von 2 Zitronen und der Schale von 1 Zitrone kalt zu stellen ist.

1615. Isländisches Moos-Getränk.

ZWANZIG Gramm isländisches Moos werden in $1/2$ Liter Wasser bis auf $1/4$ Liter eingekocht, worauf das Ganze unter Zusatz von 50 Gramm Zucker durch ein Leinentuch gepreßt wird. Dieser Extrakt kann in warmer Milch oder Tee sowie auch kalt mit Selterwasser gereicht werden.

1616. Mandelmilch-Getränk.

HUNDERTFÜNFUNDZWANZIG Gramm abgezogene süße Mandeln werden mit $1/4$ Liter abgekochtem Wasser fein gerieben und dann in $3/4$ Liter ebenfalls abgekochtem Wasser durchgerührt, worauf das Ganze durch ein Leinentuch gedrückt und die so erhaltene Milch mit 75 Gramm Zucker gesüßt und kalt gestellt wird.

1617. Puddings und Aufläufe.

DIE in den Rezepten der I. und II. Abteilung beschriebenen Puddings und Aufläufe würden eventuell unter Fortlassung der scharfen Gewürze ebenfalls zur Krankenkost geeignet sein.

1618. Himbeer- oder Erdbeerschaum.

DAS Weiße von 3 Eiern wird zu festem Schnee geschlagen und mit 50 Gramm Staubzucker und 60—75 Gramm frischem Himbeer- oder Erdbeerpüree mittelst einer Schneerute durchgearbeitet. Dieser Schaum muß unmittelbar nach der Zubereitung genossen werden.

1619. Kompott-Tabelle.

Apfelgelee, Apfelmus, Äpfel gedämpft in dünnem Zucker.
Aprikosen in dünnem Zucker weich gedämpft.
Ananas in dünnem Zucker gedämpft, **Ananassaft** mit wenig Zucker.

Birnen sehr weich gedämpft in dünnem Zucker.

Backpflaumen in Wasser weich gekocht, ganz ohne oder mit nur wenig Zucker sowie Mus von denselben.

Erdbeeren leicht in dünnem Zucker gedämpft.

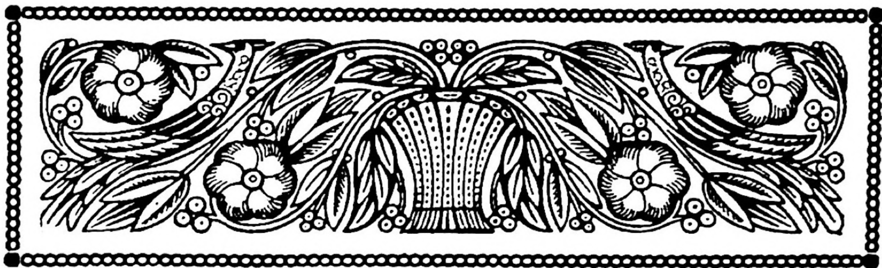
Himbeeren desgleichen; **Himbeergelee; Himbeersaft** roh in Wasser oder mit wenig Zucker; **Himbeeressig** mit Wasser und Zucker.

Johannisbeeren ohne Kerne in Zucker leicht gedämpft; **Johannisbeersaft** mit Wasser und Zucker; **Johannisbeergelee.**

Pfirsiche in dünnem Zucker leicht gedämpft; **Pfirsichpüree** mit Zucker.

Pflaumen ohne Schalen und Steine in dünnem Zucker leicht gedämpft.





XII. ABTEILUNG.

Allgemeines.

Liköre, Farben, Lacke und praktische Winke.

1620. Ananas-Likör.

EINE frische zerstoßene Ananas wird unter Zusatz von 1 Liter 96gradigem Weinsprit und 1/2 Liter Wasser in einem Glasgefäß, fest verschlossen, etwa 8 Tage lang in die Sonne oder an einen warmen Platz zum Ausziehen gestellt und dabei mehrmals umgeschüttelt. Inzwischen wird 1 Kilo Raffinadezucker mit 1/2 Liter Wasser gelöst und geklärt, worauf demselben nach dem Erkalten der filtrierte Ananasauszug und 2 Tropfen bitteres Mandelöl zugesetzt werden. Diese Mischung ist nach nochmaligem Filtrieren in Flaschen fest verschlossen aufzubewahren.

1621. Kakao-Likör.

HUNDERT Gramm feines Kakaopulver werden in 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter 96gradigem Weinsprit klar gerührt und fest verschlossen 3—4 Tage lang zum Ausziehen der Sonne ausgesetzt. Inzwischen werden 1 1/4 Kilo Raffinadezucker mit 1/2 Liter Wasser und 1 Schote Vanille klar gekocht und durch ein Leinentuch gegossen. Nach dem Erkalten werden zu dem Zucker der filtrierte Kakaoauszug und noch 1/2 Liter Weinsprit zugesetzt, worauf das Ganze gut durchgerührt und dann in Flaschen verschlossen aufbewahrt wird.

1622. Curaçao.

HUNDERT Gramm Curaçaoschalen werden mit 1/2 Liter destilliertem Wasser und 1/2 Liter 96gradigem Weinsprit verschlossen 48 Stunden lang in die Sonne oder an einen warmen Platz zum Ausziehen gestellt.

Inzwischen ist 1 Kilo Raffinadezucker in 1/2 Liter Wasser zu lösen und zu klären, worauf dem Zucker nach dem Erkalten der Schalenauszug, je ein Gläschen Pomeranzenschalen-Extrakt und Rum, einige Tropfen Zuckercouleur und noch 1/2 Liter Weinsprit zuzusetzen sind. Diese Mischung ist nach Filtrieren in Flaschen fest verschlossen aufzubewahren. Den Curaçaoschalen können beim Ausziehen eventuell noch 10 Gramm Koriander und 20 Gramm Fenchel zugesetzt werden.

1623. Marasquino.

VIER Kilo saure Kirschen, 350 Gramm große Rosinen und 1 Kilo Kirschblätter werden zerstoßen, mit 2 Liter Wasser durchgearbeitet und etwa 8 Tage lang in Gärung gebracht, worauf alles über einer Destillierblase abgedämpft wird. Der erhaltene Abguß wird mit 3/4 Liter Orangengeist, 3/4 Liter Jasmingeist und 5 Kilo in 2 Liter Rosenwasser gelöstem Raffinadezucker unter Zusatz von 5 Liter 96gradigem Weinsprit zusammengesetzt. Die noch zu filtrierende Mischung wird in Flaschen verschlossen aufbewahrt.

1624. Italienischer Marasquino.

ZWEIEINHALB Kilo Raffinadezucker werden mit je 1/2 Liter Rosen-, Mandel- und Orangenwasser gelöst und geklärt, worauf demselben nach dem Erkalten noch 1 Liter Kirschwasser und 2 Liter 96gradigem Weinsprit zugesetzt werden. Diese Mischung wird ebenfalls nach dem Filtrieren in Flaschen verschlossen aufbewahrt.

1625. Obstkern-Likör.

HUNDERTFÜNFZIG Gramm Aprikosen- oder Pfirsichkerne werden mit 1/2 Liter 96gradigem Weinsprit und 1/2 Liter destilliertem Wasser 48 Stunden zum Ausziehen gestellt. Inzwischen wird 1 Kilo Raffinadezucker mit 1/2 Liter Wasser gelöst, geklärt und nach dem Erkalten mit dem Auszug unter weiterem Zusatz von 1/2 Liter Weinsprit zusammengesetzt. Dieser Likör wird nach dem Filtrieren in Flaschen gut verkorkt aufbewahrt.

1626. Vanillen-Likör.

EIN Kilo Raffinadezucker wird in 1 Liter Wasser unter Beigabe 1 Schote Vanille gelöst, geklärt und nach dem Erkalten mit 1 Liter 96gradigem Weinsprit und einigen Tropfen klarem Bretonrot zusammengesetzt. Diese

Mischung ist ebenfalls zu filtrieren und dann in Flaschen fest verschlossen aufzubewahren.

Nach demselben Rezept können verschiedene Liköre auf kaltem Wege unter Zusatz von Auszügen verschiedener Kräuter usw. zusammengesetzt werden. Zur Erleichterung der Herstellung sind auch Kräuter- usw. Auszüge käuflich zu erhalten.

1627. Englischer Bitter.

ACHTZIG Gramm Pomeranzenschalen, 10 Gramm Fenchel, 5 Gramm Anis, 5 Gramm Wermut, 10 Gramm Nelken, 20 Gramm Angelikawurzel, 5 Gramm Lavendel, 5 Gramm Aloe, 10 Gramm Zitwersamen, 10 Gramm Galban, 10 Gramm Gentian und 10 Gramm Zimt werden in 1/2 Liter 96gradigem Weinsprit mit 1/2 Liter destilliertem Wasser fest verschlossen in die Sonne oder an einem warmen Ort 48 Stunden lang zum Ausziehen gestellt. Inzwischen sind 750 Gramm Raffinadezucker in 1/2 Liter Wasser zu lösen, darauf zu klären und nach dem Erkalten mit dem Auszug unter weiterem Zusatz von 1/2 Liter Weinsprit mit etwas Zuckercouleur zusammenzusetzen. Das Ganze ist durch Fließpapier zu filtrieren und dann in Flaschen fest verschlossen aufzubewahren.

1628. Maikräuter-Extrakt.

FRISCHE junge Waldmeisterblätter werden in einer Glasflasche mit bis auf 60 Prozent verdünntem Weinsprit oder Kognak gefüllt und fest verschlossen einen Tag der Sonne zum Ausziehen ausgesetzt, worauf der klar abzugießende Extrakt in kleinen Glasfläschchen fest verschlossen aufbewahrt wird.

1629. Mandelmilch-Extrakt.

FÜNFHUNDERT Gramm gebrühte, abgezogene und fein geriebene süße und einige bittere Mandeln werden mit 1 Liter warmem Wasser klar gerührt und durch ein Leinentuch gedrückt. In der erhaltenen Mandelmilch werden 1 1/2 Kilo Raffinadezucker bei langsamer Erwärmung, bei welcher die Milch den Siedepunkt nicht erreichen darf, da sie sehr leicht gerinnt, gelöst. Der so erhaltene Sirup ist unter Zusatz von etwas Orangenblütenwasser durch ein Leinentuch zu gießen und nach dem Erkalten in Flaschen fest verschlossen kalt aufzubewahren.

1630. Pomeranzen-Extrakt.

GRÜNE Pomeranzen sind so dünn zu schälen, daß ihre Öldrüsen durchschnitten werden, worauf die erhaltenen Schalen in gleicher Weise wie die Waldmeisterblätter in No. 1628 zum Extrakte benutzt werden.

In gleicher Weise kann Extrakt von Apfelsinen, Mandarinen usw. zubereitet werden, die aber der Sonne längere Zeit zum Ausziehen ausgesetzt sind.

1631. Alkermes.

DIESE Farbe wird in gleicher Weise wie Cochenille nach No. 1633 zusammengesetzt und zur Nachahmung des Erdbeerrots vorzugsweise verwendet.

1632. Gelbe Farbe.

EINIGE Safranblumen mit Staubfäden werden mit etwas Wasser fein gestoßen und dann in einem verschlossenen Gefäß einige Wochen kalt gestellt. Der entstandene und abgeklärte Saft wird mit etwas Zucker eingedickt und nach dem Erkalten in kleinen Flaschen verschlossen aufbewahrt.

1633. Rote Farbe (Cochenille).

FÜNFUNDSIEBZIG Gramm fein geriebene Cochenille werden in $^1/_2$ Liter Wasser klar gerührt und dann mit 50 Gramm Weinstein, 50 Gramm Alaun und 100 Gramm Zucker durchgearbeitet, worauf das Ganze bis zur Hälfte auf Feuer eingedämpft wird. Die unter Zusatz von $^1/_{10}$ Liter Weinsprit durch ein Leinentuch zu drückende Farbe ist in kleinen Flaschen luftabgeschlossen aufzubewahren.

1634. Karmin.

ZEHN Gramm Karmin werden mit einigen Tropfen Salmiakgeist gelöst und mit $^1/_2$ Liter Läuterzucker unter Zusatz von einigen Tropfen Essigsäure klar gekocht. Die flüssige Karminfarbe wird nach dem Erkalten durch ein Leinentuch gedrückt und dann mit etwas Weinsprit in kleine Flaschen gefüllt.

1635. Schokoladen-Lack (Benzoe).

UNTER dem Namen Benzoe in jeder Drogenhandlung erhältlicher Harz wird in kleinen Stücken unter Zusatz von reinem Weinsprit in einer Flasche an einen warmen Platz zum Auflösen gestellt und dabei häufiger umgeschüttelt. Nach vollständiger Auflösung des Harzes wird das Ganze durch ein Leinentuch gedrückt, worauf es unter Benutzung eines weichen Pinsels zum Lackieren von Schokoladen-Gegenständen benutzt werden kann.

1636. Zucker-Lack.

IN gleicher Weise wie beim Schokoladenlack (No. 1635) kann von Damaraharz ein Lack hergestellt werden, der sich vorzugsweise zum Lackieren von Zuckergegenständen eignet.

1637. Agar-Gelatine.

DIESE aus Agar-Agar, einer Algen- oder Tangart, hergestellte Gelatine findet zwar vorteilhaft Verwendung zu Gelees aus reinen Fruchtsäften, kann aber niemals zu klar bleiben müssenden Speisen benutzt werden, da ein Klären derselben nicht möglich ist. Sie findet auch hauptsächlich nur bei Massenfabrikation von billigen Fruchtgelees Verwendung, da sie geschmacklos ist und den natürlichen Fruchtgelees sonst in ihrer Zähigkeit ziemlich gleich kommt.

1638. Aufbewahrung von Zitronen-Saft und -Schalen.

KANN zu einem bestimmten Zweck nur der Saft der Zitronen Verwendung finden, so sind die Schalen, um den Geschmack derselben eventuell später verwenden zu können, so dünn abzuschälen, daß die Fettdrüsen leicht durchschnitten werden. Auf die Schalen wird Zucker gestreut und auf denselben so lange belassen, bis er das Öl der Schalen aufgesogen hat, dann werden die Schalen entfernt und der Zucker bis zu seiner weiteren Verwendung luftabgeschlossen aufbewahrt. Werden anderseits zunächst nur die Schalen gebraucht, so wird unter Zusatz von etwas Zucker der Saft in kleine Flaschen gefüllt, in denselben fest verschlossen einige Zeit in Wasser gekocht und dann bis zum Gebrauch kalt aufbewahrt.

1639. Verwertung von Apfelsinenschalen.

DIE zunächst nicht verwertbaren gelben Schalen der Apfelsinen werden, wenn angängig, noch vor dem Zerlegen der Apfelsinen selbst auf hartem Zucker abgerieben, von dem der gelb gewordene Teil dann mittelst Messers abgestoßen und unter Zusatz von einigen Tropfen Wasser in weithalsige Flaschen gefüllt wird, die fest verschlossen aufzubewahren sind. Um ein schnelles Verderben dieses Sirups zu verhindern, das aber nur bei zu großem Wasserzusatz zu befürchten ist, können die gefüllten Flaschen auch noch in einem Wasserbade bis zum Kochen des Wassers erhitzt werden.

1640. Steinpappe.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm guter Tischlerleim oder, wenn die Masse weiß bleiben soll, 300 Gramm Gelatine werden in viel Wasser eingeweicht, und zwar ersterer 24 Stunden, letztere aber nur 3 Stunden lang. Inzwischen werden 500 Gramm zuvor 1 Stunde lang in Wasser geweichtes weißes Löschpapier in einem Mörser fein gestoßen und dann mit dem auf Feuer gelösten Leim oder der Gelatine durchgearbeitet. Die so erhaltene Masse wird in warmem Zustande darauf unter allmählichem Zusatz von Schlämmkreide so lange gerieben, bis sie teigartig zähe wird und dann noch auf einer Platte unter weiterem Zusatz von Schlämmkreide zu einer kittartigen festen Masse hergerichtet.

1641. Terra-alba-Masse.

DIESE Masse wird aus Paraffim und Zinnweiß unter Zusatz von etwas Blau zusammengesetzt und dann in einem halb erkalteten Zustande unter immerwährendem Rühren wie Stearin in Gipsformen gegossen, die zuvor in kaltem Wasser eine Zeitlang gewässert haben müssen. Die Terra-alba-Sockel werden nur zu Küchenzwecken verwendet, auf denen kalte Sachen anzurichten sind. Die Selbstanfertigung ist weniger zu empfehlen, da die Sockel billig gekauft werden können. Auch gibt es die Masse zu kaufen, aus der man sich die gewünschten Sachen allein herstellen kann, sofern die Formen vorhanden sind.

1642. Servietten-Brechen.

VON einer Beschreibung der kunstgerechten Legung bezw. Faltung der Servietten kann hier abgesehen werden, da bereits viele Lehrbücher hierüber genügenden Anhalt geben. Nur die zur Servierung der hier behandelnden Speisen gebräuchlichen Arten sollen noch Erwähnung finden.

Zu allen Speisen mit Garnituren wird die Serviette in der Regel als Quadrat oder Achteck zusammengelegt, während dieselbe zu Speisen ohne Garnitur in Sternform gehalten wird.

Das Quadrat wird dadurch erzielt, daß die Serviette zunächst zu einem Quadrat eingeschlagen wird, dessen vier Ecken gleichmäßig nach der Mitte schließend so gelegt werden, daß wieder ein Quadrat entsteht, was event. fortzusetzen ist, bis die gewünschte Größe erreicht ist.

Ein Achteck wird nun dann erhalten, wenn die vier Ecken nochmals entsprechend eingeschlagen werden.

Zur Sternform wird die Serviette der Länge nach viermal zusammengelegt, so daß sie etwa ein viermal so langes als breites Band bildet. Die Mitte der oberen Seite dieses auf den Tisch gelegten Bandes wird nun mit einem Finger festgehalten, während die beiden Enden rechtwinklig zur unteren Seite umgeschlagen werden, so daß sie am festgehaltenen Punkt eine rechtwinklige Spitze bilden und nach unten hin parallel laufen. Nun wird die Mitte der einen Seite der Spitze festgehalten und das nach unten laufende Serviettenende dieser Seite so schräg nach oben geschlagen, daß die untere Spitze der Seite mit der oberen zusammenfällt und hierdurch ein nach der Spitze nach rechts liegendes gleichschenkliges Dreieck erscheint, um dessen Grundlinien das Ende der Serviette nun rechtwinklig nach rechts aufgeschlagen und dann bis an die Spitze des Dreiecks zurückgeschlagen wird. Wird das Verfahren auch mit dem zweiten Ende wiederholt, so ergibt sich, wenn das Ganze umgekehrt wird, oben ein Quadrat, dessen Spitzen in die Mitten der Seiten eines darunter liegenden Quadrats fallen.

Praktische Winke im Notbehelf.

1643. Das schlechte Ei.

NEUERDINGS ist eine Flüssigkeit in den Handel gekommen, die den Geruch und den Geschmack eines schlechten Eies, welches wider Willen in eine Masse gekommen ist, aufhebt. Dieses Schutzmittel nennt sich „Konditor-Freund“ und wird ganz mäßig verwendet. Am besten ist es, wenn diese Flüssigkeit mit den Eiern direkt in Verbindung kommt, bevor andere Zutaten beigegeben sind. Auf eine Masse von 30 Eiern sind 30 Tropfen zu nehmen, je nach Stärke des Geruchs und Geschmacks.

1644. Verwendung von Cremepulver.

ACHTZIG Gramm Cremepulver werden mit $^1/_{10}$ Liter Milch aufgelöst und dann in $^9/_{10}$ Liter kochender Milch geschüttet, der 200 Gramm Zucker beigegeben sind. Unter diese tüchtig gerührte und gekochte Masse werden noch je nach Belieben 8—12 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß klar gearbeitet.

Bei fester Creme werden die geschlagenen Eiweiß fortgelassen.

Zur gelben Färbung der Creme kann etwas Eigelbfarbe hinzugesetzt werden.

1645. Cremepulver zu Gestürzte Speisen.

ZU einer Form von einem Liter Inhalt werden 250 Gramm Pulver in Wasser aufgekocht und dann in der Form zum Erkalten gebracht.

Es gibt diese Pulver in Zitronen-, Apfelsinen-, Nuß-, Mandeln-, Pistazien-, Vanille-, Schokolade- und Kaffeegeschmack.

1646. Cremepulver für Sahnen-Eis.

HIERZU werden ebenfalls auf einem Liter Wasser 250 Gramm Pulver verwendet und dann wie üblich gefroren.

1647. Pulver für gewöhnliches Gefrornes.

Auf einen Liter Wasser sind 300 Gramm Pulver zu nehmen.

1648. Rote Grütze-Pulver.

ZWEIHUNDERTFÜNFZIG Gramm Pulver werden mit einem Liter Wasser aufgekocht und dann zum Kaltwerden gestellt.





INHALTS-VERZEICHNIS.

I. ABTEILUNG.

Kalte süsse Speisen.

Anmerkung: Mit * bezeichnete Rezepte können auch als Eisspeise gegeben werden.

II. ABTEILUNG.

Warme süsse Speisen.

III. ABTEILUNG.

Saucen, Füll- u. Garnier-Cremes. Süsse Suppen.

A. Legierte Saucen.

IV. ABTEILUNG.

Fein-Bäckerei u. Teige.

Mürbe- u. Butter-Teige u. Kuchen sowie Biskuite u. Torten.

Grob-Bäckerei.

Diverse Bäckereien.

Seite

V. ABTEILUNG.

Käse-Backwerke.

Für Küchenzwecke.

VI. ABTEILUNG.

Pasteten, Vor- und Zwischengerichte.

VII. ABTEILUNG.

Eis, Eisspeisen und Getränke.

Diverses.

Getränke. a) Kalte.

b) Warme Getränke.

VIII. ABTEILUNG.

Die verschiedenartige Bearbeitung des Zuckers.

IX. ABTEILUNG.

Zubereitung von Früchten, Marmeladen, Säften und Gelees.

X. ABTEILUNG.

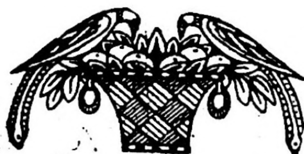
Herrichtung von Aufsätzen, Eis- und Speisen-Sockeln.

XI. ABTEILUNG.

Verschiedenes für die Krankenstube.

XII. ABTEILUNG.
Allgemeines und wichtige Winke.

Praktische Winke im Notbehelf.



Druck von Fischer & Kürsten, Leipzig.